RUSTICI LATINI
VOLGARIZZATI

****

LIBRI III D' AGRICOLTURA

TRATTI

DALLA STORIA NATURALE

DI CAJO PLINIO SECONDO

CON NOTE

TOMO III.

TRADUZIONE DELL' ABBATE

PLACIDO BORDONI.

IN VENEZIA

MDCCCV.

PRESSO GIUSTINO PASQUALI Q. MARIO.

CON PRIVILEGIO.

C. PLINII SECUNDI

NATURALIS HISTORIÆ.

LIBRI DECIMI OCTAVI CONTINUATIO

CAPUT XXIX.

De tempestatibus utriusque temporis, & remediis sterilitatum.

Duæ, sunt præter lunarem, paucisque cæli locis constant. Namque Vergiliæ privatim attinent ad fructus, ut quarum exortu æstas incipiat, occasu hyems, semestri spatio intra se messes vindemiasque & omnium maturitatem complexæ. Est præ-

DELLA STORIA NATURALE

DI C. PLINIO SECONDO

CONTINUAZIONE DEL LIBRO DECIMO OTTAVO.

CAPITOLO XXIX.

Degli accidenti che sono da temersi in estate ed in inverno, mezzi per rimediare alla sterilità.

Indipendentemente dalla luna, due di queste cause esistono nel cielo, ma in certi punti solamente; cioè, le Plejadi e la via lattea. Le Plejadi influiscono spezialmente sui prodotti della terra; perchè siccome l' estate comincia col loro

præterea in cælo, qui vocatur lacteus circulus. Huius defluvio, veluti ex ubere aliquo, sata cuncta lactescunt. Etiam per se visu facilis, & duorum siderum observatione, Aquilæ in Septentrionali parte, & in Austrina Caniculæ, cuius mentionem suo loco fecimus. Ipse circulus fertur per Sagittarium atque Geminos, Solis centro bis æquinoctialem circulum secans, commissuras eorum obtinente hinc Aquila, illinc Canicula. Ideo effectus utriusque ad omnes frugiferas pertinent terras: quoniam in his tantum locis Solis terræque centra congruunt. Igitur horum siderum diebus, si purus atque mitis aer genitalem illum lacteumque succum transmiserit in terras, læta adolescunt sata. Si Luna, qua dictum est ratione, roscidum frigus asperserit, admixta amaritudo, ut in lacte, puerperium necat. Modus in terris huius iniuriæ, quem fecit, in quacunque conveexitate; comitatus utriusque causæ. Et ideo non pariter in toto orbe sentitur, ut nec dies. Aquilam diximus in Italia exoriri ad

levare, e col loro tramontare l'inverno, comprendono nello spazio di sei mesi le messi, le vindemmie e tutte le ricolte. La via lattea si fa vedere facilmente da per se stessa. Tutti i grani seminati nudrisconsi dalle sue influenze, è una balia benefica (1) che gli allatta. E' osservabile per due costellazioni, l' *Aquila* verso il settentrione, e dalla parte di mezzodì, la Canicola, di cui abbiamo a suo luogo fatto menzione. Il circolo della via lattea traversa i segni del Sagittario e de' Gemelli, e, passando poi contro del sole, taglia in due differenti punti il circolo equinoziale. In questi due punti vedonsi da una parte l' *Aquila*, dall' altra la *Canicola*: quindi tutte le terre fruttifere sono soggette all' influenza di questi due astri, poichè in questi due passaggi il centro del sole incontrasi diametralmente opposto a quello della terra. Se nel momento del levare, o del tramontare di questi due astri, l'aria, trovandosi dolce e serena trasmette alla terra l'umor latticinoso e genitale che scola dalla via lattea, allora tutte le biade crescono in abbondanza. Ma se la

ad XIII. *Calendas Januarii. Nec patitur ratio naturæ quicquam in satis ante eum diem spei esse certæ. Si vero interlunium incidat, omnes hybernos fructus & præcoces lædi necesse est.*

Rudis fuit priscorum vita, atque sine litteris; non minus tamen ingeniosam fuisse in illi observationem apparebit, quam nunc esse rationem. Tria namque tempora fructibus metuebant, propter quod instituerunt ferias, diesque festos, Rubigalia, Floralia, Vinalia. Rubigalia Numa constituit anno regni sui XI. *quæ nunc aguntur ad* VII. *Calend. Maii, quoniam tunc fere segetes rubigo occupat. Hoc tempus Varro determinat Sole Tauri partem decimam obtinente, sicut tunc ferebat ratio. Sed vera causa est, quod post dies undetriginta ab æquinoctio verno, per id quatriduum, varia gentium observatione in* IV. *Calend. Maii, Canis occidit, sidus & per se vehemens, & cui præoccidere Caniculam necesse sit. Itaque iidem Floralia* IV. *Calend. eiusdem insti-*

luna manda una rugiada fredda, (accidente di cui abbiam parlato nel precedente capo) allora l'umor genitale inagrisce, e come succede nel latte, fa perire i frutti. Per altro, la nebbia e la brinata sono più o meno nocive, in qualunquesiasi clima; secondo che le due sopraddette cagioni vi concorrono più o meno. Ecco perchè non si fanno sentire egualmente per tutta la terra, non succedendo per tutta la terra nello stesso giorno. Abbiam detto che in Italia l'*Aquila* si leva il giorno venti di Decembre; non si può contare sui frutti della terra prima di tal giorno; ma se la luna si trova allora in congiunzione, (2) tutti i frutti d'inverno e primaticcj soffriranno immancabilmente.

I nostri antenati viveano rozzamente, senza coltura di lettere; nulladimeno le loro osservazioni non parranno meno ingegnose, che i ragionamenti de' moderni. Temevano tre differenti tempi per i prodotti della terra, quindi instituirono tre differenti feste, le *Rubigali*, (3) le *Floreali*, e le *Vinali*. Le *Rubigali*, furono instituite da Numa l'anno undecimo del

suo

stituerunt, urbis anno quingentesimo sextodecimo, ex oraculis Sibyllæ, ut omnia bene deflorescerent. Hunc diem Varro determinat, Sole Tauri partem quartamdecimam obtinente. Ergo si in hoc quatriduum inciderit plenilunium, fruges & omnia quæ florebunt, lædi necesse erit. Vinalia priora, quæ ante hos dies sunt IX. Calend. Maii degustandis vinis instituta, nihil ad fructus attinent: nec quæ adhuc diximus, ad vites oleasque, quoniam earum conceptus exortu Vergiliarum incipit ad VI. Idus Maii, ut docuimus. Aliud hoc quatriduum est, quod neque rore sordere velint: exhorrent enim frigidum sidus Arcturi postridie occidens: & multo minus plenilunium incidere.

IV. Nonas Junii iterum Aquila exoritur vesperi, decretorio die florentibus oleis vitibusque si, plenilunium in eum incidat. Equidem & solstitium VIII. Calendas Julii in simili causa duxerim, & Canis ortum post dies a solstitio XXIII. sed interlunio accidente, quoniam vapore con-

stat

suo regno; celebransi ora ai venticinque d'Aprile, perchè allora principalmente son dalla nebbia attaccate le biade. Varrone dice (4) che in questo giorno il sole trovasi nel decimo grado del *Toro*, conforme al calcolo corrispondente a quel tempo. Ma la vera causa della nebbia si è, che ventinove giorni dopo l'equinozio di primavera, cioè dai ventiquattro di Aprile sino ai vent'otto, secondo l'osservazioni di differenti popoli, succede il tramonto del *Cane*. Ora questa stella è pericolosa, e per calmarla, è necessario (5) sacrificarle una cagna, prima che tramonti. L'anno seicento e sedici della fondazione di Roma, i nostri maggiori, per avviso dei libri Sibillini, instituirono le Feste *Floreali*, e vollero che fosser celebrate il vent' otto dello stesso mese d'Aprile, questa festa ha per oggetto che tutte le piante possano fiorire in bene. Varrone dice che in quel giorno il sole è nel decimo quarto grado del *Toro*. Ora se il plenilunio succede in quel giorno o nei tre susseguenti, le biade e tutti gli altri prodotti in fiore, soffriranno immancabilmente. Le prime

fe-

stat culpa, acinique præcoquuntur in callum. Rursus plenilunium nocet ad IV. Nonas Julii cum Ægypto Canicula exoritur: vel certe XVI. Calendas Augusti, cum Italiæ. Item XIII. Calendas Augusti cum Aquila occidit, usque in X. Calendas ejusdem. Extra has causas sunt Vinalia altera, quæ aguntur ad XIII. Calendas Septembris. Et Varro a Fidicula incipiente occidere mane, determinat, quod vult initium autumni esse, & hunc diem festum tempestatibus leniendis institutum. Nunc Fidiculam occidere ad sextum Idus Augusti servatur.

Intra hæc constat cælestis sterilitas. Neque negaverim posse eam permutari arbitrio legentium, locorum æstimantium naturas. Sed a nobis rationem demonstratam esse satis est: reliqua observatione cuiusque constabunt. Alterutrum quidem fore in causa, hoc est, plenilunium aut interlunium, non erit dubium. Et in hoc mirabilem admirari benignitatem naturæ succurrit: iam primum hanc iniuriam omni-

ni·

feste *Vinali* che s'osservano li ventitre d'Aprile, e per conseguenza prima delle *Floreali*, furono instituite per la cerimonia d'assaggiare i vini. Esse non riguardano i frutti della terra. Quanto abbiam detto sinora non riguarda nè le viti nè gli ulivi; poichè questi alberi, non cominciano il loro primo germoglio che al levare delle Plejadi, cioè, come abbiam detto, (6) ai dieci di Maggio. Ecco altri quattro giorni pericolosi alle viti ed agli ulivi, se cade la rugiada: temono parimenti l'influenze d'Arturo costellazione fredda, e che tramonta il giorno dopo al levare delle Plejadi; ma temono ancora più il plenilunio.

Il due di Giugno l'*Aquila* si leva di nuovo la sera, e se in quel giorno succede il plenilunio, è fatale alla viti ed agli ulivi. Io però penso che per la stessa ragione è egualmente pericoloso il solstizio d'estate, cioè il dì ventiquattro di Giugno; e che il giorno del levare del *Cane*, che succede ventitre giorni dopo il solstizio, è parimenti nocivo per le viti, se si trova la luna in congiunzione col sole; perchè i gran calori che

so-

nibus annis accidere non posse; propter statos siderum cursus: nec nisi paucis noctibus anni; idque quando futurum sit, facile nosci. Ac ne per omnes menses timeretur, earum quoque lege divisum, æstate interlunia præterquam biduo secura esse, hyeme plenilunia: nec nisi æstivis brevissimisque noctibus metui, diebus non idem valere. Præterea tam facile intelligi, ut formica minimum animal interlunio quiescat, plenilunio etiam noctibus operetur. Avem parram oriente Sirio, ipso die non apparere, donec occidat. E diverso vireonem prodire ipso die solstitii. Neutrum vero Lunæ statum noxium esse, ne noctibus quidem, nisi serenis, & omni aura quiescente: quoniam neque in nube, neque in flatu cadunt rores: sic quoque non sine remedio.

Sarmenta, aut palearum acervos & evulsas herbas fruticesque, per vineas camposque, cum timebis, incendito: fumus medebitur. Hic e paleis & contra nebulas auxiliatur, ubi nebulæ nocent.

Qui-

sopravvengano, cuocono gli acini e fanli indurire. Il plenilunio è nocivo il dì quattro di Luglio, giorno in cui la Canicola si leva in Egitto; o almeno il giorno dieciasettimo dello stesso mese, ch'è il giorno del suo levare per l'Italia. Il plenilunio è parimenti nocivo ai venti di Luglio, ch'è il giorno del tramonto dell' Aquila, sino ai ventitre dello stesso mese. Le seconde *feste Vinali* si celebrano il dì venti d'Agosto. Varrone segna il tempo di queste feste al principio del tramontar mattutino della *Lira*, che pretende essere il principio d'Autunno, e dice che sono state instituite per impedire i temporali. Osserveremo che la *Lira* tramonta presentemente agli otto di Agosto.

In questo spazio di tempo è rinchiuso il pericolo della sterilità proveniente dalla posizione del cielo. Confesso però che quest' epoche non sono le stesse per tutto, e che variano secondo la diversità dei climi. A me basta aver mostrato le cause principali di dett e disgrazie; in quanto all'indicazioni particol ari, ognuno potrà assicurarsene con l'os servazioni

fat-

Quidam tres cancros vivos cremari iubent in arbustis, ut carbunculi non noceant. Alii siluri carnem leviter uri a vento, ut per totam vineam fumus dispergatur. Varro autor est, si fidiculæ occasu, quod est initium autumni, uva picta consecretur inter vites, minus nocere tempestates. Archibius ad Antiochum Syriæ regem scripsit: Si fictili novo obruatur rubeta rana in media segete, non esse noxias tempestates.

Opera rustica huius intervalli, terram iterare, arbores circumfodere; ubi æstuosa regio poscat, accumulare. Germinantia, nisi in solo luxurioso, fodienda non sunt. Seminaria purgari sarculo. Messem hordeaceam facere. Aream ad messem creta præparare, Catonis sententia, amurca temperata, Virgilii operosius. Maiore ex parte æquant tantum, & fimo bubulo dilutiore illinunt. Id satis ad pulveris remedium videtur.

fatte per ciascun luogo. In qualunque sito però ci troviamo, si conoscerà sempre indubitabilmente che il novilunio ed il plenilunio producono le disgrazie predette; nulla di meno abbiam motivo di ammirare la benignità della natura, che ha regolato in tal modo il corso degli astri, che queste disgrazie non possono succedere tutti gli anni, ma solo in poche notti dell' anno, e ch' è facile di prevederle. E perchè questo timore non avesse a rinnovarsi tutti i mesi, la natura ha voluto che in estate non vi fossero che due giorni ne' quali fosse pericoloso il novilunio, ed in inverno due ne' quali fosse pericoloso il plenilunio; come pure ha voluto che il pericolo del novilunio fosse di notte, essendo allora brevissime le notti d' estate, e che di giorno non vi fosse nulla da temere. Di più la stessa natura ci ha dato nella formica un mezzo facile per sapere quando la luna è in congiunzione: questo picciolo animale allora sta in riposo, e nel plenilunio lavora sino la notte. L' uccello detto *Para* (7) ci fa conoscere il levare della Canicola, poichè dal momen-

to ch' essa leva sino a quello in cui tramonta, non si lascia vedere. Al contrario il verdone comincia a mostrarsi il giorno stesso del solstizio. Per altro il novilunio ed il plenilunio non sono pregiudiziali la notte, se non quando questa è quieta e serena; poichè, quando fa vento, o il cielo è annuvolato, non cade rugiada, e se cadesse, vi è il suo rimedio.

Quando temerai nebbia o brinata, abbrucia pei campi o nelle vigne sarmenti, mucchi di paglie, erbe secche, cespugli, il fumo ne sarà il rimedio; come lo sarà pure il fumo della paglia abbruciata è valido contro le nebbie malsane. Alcuni per preservare dalla brinata le viti sostenute dagli alberi ordinano di abbruciare tre gamberi vivi; altri che si abbruci a foco lento la carne del pesce *siluro*, (8) e che nel fare quest' operazione, si faccia in modo che il vento cacci il fumo per tutta la vigna. Varrone dice, che se al tramontar della *Lira* che succede al principio di autunno, si dipinge dell' uva e la si consacra agli Dei tra le viti, esse saran poco' daneg-

gia-

giate dalle tempeste. Archibio scrivendo ad Antioco re di Siria disse, che se si seppellisce un rospo in mezzo alle biade, in un vaso nuovo di terra cotta, il mal tempo non farà ad esse alcun male.

Ecco ciò che devono fare gli agricoltori in questo tempo. Dar una seconda arata alla terra, scavare intorno agli alberi; se il calore del paese lo domanda, rincalzarli. Non bisogna però scavarneli quando germogliano, se però il terreno non fosse ferace. Di più, si sarchino i semenzaj, si mietano gli orzi, si prepari l' aja per la messe lastricandola di creta stemperata nella morchia, secondo l'avviso di (17) Catone. Virgilio in proposito dell' aja domanda molto di più. La maggior parte, dopo avere spianata l' aja, la imbiutano con la bovina stemperata nell' acqua, persuasi che ciò basti per impedire la polvere.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXIX.

(1) E questa una vera stravaganza degli antichi, e nel numero de' pregiudizj *onomatici*, cioè fondati sul rapporto illusorio del nome. La via *lattea*, secondo l' intendimento rozzo de' primi uomini, dovea produrre del latte. Plinio in questo stesso capo insiste ancora sopra una tal denominazione.

(2) Leggasi *Saggio Metorologico Della vera influenza degli Astri*, principalmente Part. I. art. XI.

(3) Queste tre feste erano in onore del Dio *Robigo*, della Dea Flora, e di Giove perchè queste tre divinità fossero benefiche ai prodotti della terra.

(4) Varrone, lib. I, cap. 32.

(5) Vedi nota II. del capitolo precedente.

(6)

(6) Tanto nel libro XVI, c. 25, quanto nel cap. 25 del libro presente.

(7) Non si sa veramente qual sorta d'uccello sia questo, di cui parla pure Orazio lib. 3. Ode 27.

(8) Del pesce *Siluro* ne parla Plinio lib IX, c. 15, e ne parlano tutti i Naturalisti; ma di questa pratica superstiziosa e ridicola, come pure della precedente de' tre gamberi, e dell'altre due seguenti, cioè di quella di Varrone, e dell'altra d'Archibio, senza dirlo, ognuno ben vede qual conto debbasene fare.

(9) Veramente Catone nel cap. 130, ove dà le regole per far l'aja, non nomina punto creta, ma solo parla di terra minuta e di morchia. Si vede che il Naturalista romano ha forse confuso Catone con Virgilio, che in questo proposito, nel libro primo delle Georgiche v. 178, prescrive la creta, ed omette la morchia.

CAPUT XXX.

De messe, & tritico, & palea, & frumento servando.

Messis ipsius ratio varia. Galliarum latifundiis valli prægrandes dentibus in margine infestis, duabus rotis per segetem impelluntur, iumento in contrarium iuncto: ita direptæ in vallum cadunt spicæ. Stipulæ alibi mediæ falce præciduntur, atque inter duas mergites spica distringitur. Alibi ab radice vellunt; quique id faciunt, proscendi ab se obiter agrum interpretantur, cum extrahant succum. Differentia hæc; ubi stipula domos contegunt, quam longissimam servant. Ubi fœni inopia est; stramento paleam quærunt. Panici culmo non tegunt. Milii culmum fere inurunt. Hordei stipulam bubus gratissimam servant. Panicum & milium singillatim pectine manuali legunt Galliæ.

Messis ipsa alibi tribulis in area, alibi equarum gressibus exteritur, alibi per-

ti-

CAPITOLO XXX.

Della messe; del frumento; della paglia; della maniera di conservare le biade.

Quanto alla maniera di mietere, non è la stessa per tutto. Nelle Gallie, ove vi sono dell' immense campagne di biade, usano di un gran vaglio portato su due picciole ruote, che ha l'orlo guarnito di denti. Un bue lo strascina attraverso le biade, e queste tagliate dai denti del vaglio vi lascian cadere dentro le spiche. In altri paesi (1) si taglian le biade per mezzo con la falce, e si raccolgono le spiche tra due cavoni. In altri luoghi, si svelgono sino alla radice, e quei che seguono questo metodo credono che facendo così, diano alla terra un'aratura; ma al contrario le levano il succo. Vi è una differenza in questo. Dove s'usa cuoprire le case di paglia, tagliansi le biade vicino a terra possibilmente, per aver la paglia più lunga; dove si manca di fieno, la paglia è impiegata per lo strame. Quella di panico non è buona per cuoprire le case; quel-

ticis flagellatur. Triticum, quo serius metitur, copiosius invenitur: quo celerius vero, hoc speciosius ac robustius. Lex aptissima, antequam granum indurescat, & cum jam traxerit colorem. Oraculum vero, biduo celerius messem facere potius, quam biduo serius. Siliginis & tritici etiam ratio in area horreoque. Far, quia difficulter excutitur, convenit cum palea sua condi: & stipula tantum, & aristis liberatur.

Palea plures gentium pro fœno utuntur. Melior ea, quæ tenuior, minutiorque, & pulveri propior: ideo optima e milio, proxima ex hordeo, pessima ex tritico, præterquam iumentis opere laborantibus. Culmum saxosis locis, cum inaruit, baculo frangunt, substratu animalium. Si palea defecit, & culmus teritur. Ratio hæc: maturius desectus muria diu respersus, dehinc siccatus in manipulos convoluitur atque ita pro fœno bubus datur. Sunt qui accendant in aruo & stipulas, magno Virgilii præconio. Summa

la di miglio si brucia ordinariamente; quella di orzo è gratissima ai buoi. Nelle Gallie colgonsi le spiche di miglio e di panico ad una ad una con una spezie di pettine che si tiene in mano.

La maniera di battere è differente: qui s'usan le treggie che si fan passare sulle biade stesse nell'area; là sono i cavalli (2); colà, le pertiche. Quanto più tardi si miete il grano tanto riesce più abbondante; ma quanto più tosto, tanto riesce più bello e robusto. E' passato in principio, che il miglior tempo per mietere si è, quando il grano ha preso colore, e non è però indurito. Ma una massima considerata come un oracolo si è, che val meglio far la messe due giorni prima, che due giorni dopo: ciò riguarda principalmente la siligine ed il frumento ordinario, che diventan più belli sull'aja e nel granajo, che sul campo. In quanto al farro, perchè non è facile a battere, si ripone con la sua paglia, ma gli si levano le barbe ed il gambo.

In molti paesi si dà alle bestie paglia in vece di fieno. La migliore è quella

ch'

ma autem eius ratio, ut herbarum semen exurant. Ritus diversitatem magnitudo facit messium, & caritas operarum.

Connexa est ratio frumenti servandi. Horrea operosa tripedali crassitudine, pariete lateritio, exædificari iubent aliqui. Præterea superne impleri, nec afflatus admittere, aut fenestras habere ullas. Alii ad exortu tantum æstivo, aut Septentrione, eaque sine calce construi, quoniam sit frumento inimicissima. Nam quæ de amurca præceperint, indicavimus. Alibi contra suspendunt granaria lignea columnis, & perflari undique malunt, atque etiam a fundo. Alii omnino, pendente tabulato, extenuari granum arbitrantur: & si tegulis subiaceat, confervescere. Multi ventilari quoque vetant. Curculionem enim non descendere infra quatuor digitis, nec amplius periclitari. Columella & Fauonium ventum conferre frumento præcipit; quod miror equidem, siccissimum alioqui. Sunt qui rubeta rana in limine horrei pede e longioribus suspensa, inuehere iubeant.

No-

ch' è fina, minuta e quasi polverizzata. Tale è quella di miglio (3); poi quella d' orzo; la men buona, quella di frumento, tranne le bestie da lavoro. Nei luoghi sassosi, quando il gambo è secco, rompono coi bastoni, per fare strame agli animali. Se manca la paglia, si batte il gambo per avere del forraggio, ed eccone il modo. Tagliasi di buon' ora il gambo, bagnasi lungo tempo con salamoja, ed avendolo fatto seccare, mettesi in covoni, e dassi ai buoi invece di fieno. V' ha chi brucia il gambo nel campo stesso; questa pratica è lodata molto da Virgilio (4) come eccellente per distruggere col fuoco le semenze delle cattive erbe. Per altro, la differenza del mietere viene dalla grande estensione delle campagne in alcuni paesi, e dalla scarsezza dei mietitori.

Alla cura del mietere vien dietro quella di conservare le biade. Alcuni vogliono perciò che le muraglie dei granaj sieno fabbricate di cotto, larghe tre piedi, senza finestre od aperture onde ricevere il vento, e che le biade vi si gettino dall'alto. Altri, che il granajo abbia fi-

Nobis referre plurimum tempestivitas condendi videbitur. Nam si parum tostum atque robustum collectum sit, aut calidum conditum, inimica innasci necesse est.

Diuturnitatis causæ plures. Aut in ipsius grani corio, cum est numerosius, at milio; aut succi pinguedine, qui pro humore sufficit tantum, ut sesamæ; aut amaritudine, ut lupino & ciceculæ. In tritico maxime crescunt animalia, quoniam spissitate sua concalescit, & furfure crasso vestitur. Tenuior hordeo palea, exilis & legumini: ideo non generant. Faba crassioribus tunicis operitur, ob hoc efferuescit. Quidam ipsum triticum diuturnitatis gratia aspergunt amurca, mille modios quadrantali. Alii Chalcidica aut Carica creta, aut etiam absinthio. Est & Olynthi, ac Cerinthi Eubææ terra, quæ corrumpi non sinat. Nec fere condita in spica læduntur. Utilissime tamen servantur in scrobibus, quos siros vocant, ut in Cappadocia, & in Thracia. In Hispania & Africa, ante omnia ut sicco

so-

finestre dalla parte di levante o di tramontana, che sia costruito senza calce, perchè è nimicissima al grano. Riguardo all' ungerli con la morchia, se n' è già parlato (5) altrove. In alcuni luoghi i granaj sono fatti di legno, sostenuti in aria su pilastri, onde ricevano il vento da ogni parte, e sino di sotto. Altrove al contrario, credesi che il grano messo sopra tavolati sospesi in aria, diminuisca, e che s'è sotto al tetto immediatamente, si riscaldi. Molti non vogliono che si mova il grano, persuasi (6) che i gorgoglioni non penetrino mai nel grano oltre quattro dita, e che perciò tutto quello ch'è al di là di questa profondità non ha nulla da temere. Columella (7) dice che il vento Favonio è favorevole alle biade; il che mi dà ben da maravigliare, perchè è un vento secchissimo. Alcuni prescrivono di sospendere per uno dei piedi di dietro un rospo (8) sull' ingresso del granajo. Per me penso che il miglior mezzo di conservare il grano consista nel riporlo a tempo; perchè se lo si raccoglie prima che sia bastevolmente asciugato dal sole, e ch' abbia acquista-

to

solo fiant, curant: mox ut palea substernatur: praeterea cum spica sua conduntur. Ita frumenta si nullus spiritus penetret, certum est nihil maleficum nasci. Varro auctor est, sic conditum triticum durare annis quinquaginta, milium vero centum. Fabam & legumina in oleariis cadis oblita cinere, longo tempore servari. Idem fabam a Pyrrhi regis aetate, in quodam specu Ambraciae usque ad piraticum Pompei Magni bellum durasse, annis circiter cxx. Ciceri tantum nullae bestiolae in horreis innascuntur. Sunt qui urceis cinere substratis & illitis acetum habentibus, leguminum acervos superingerant, ita non nasci maleficia credentes. Alii, qui salsamentariis cadis gypso illinant; alii, qui lentem aceto laserpitiano respergant, siccatamque oleo inungant. Sed brevissima observatio, quod vitiis carere velis, interlunio legere. Quare plurimum refert condere, quis malit, an vendere. Crescente enim luna frumenta grandescunt.

to la sua fermezza, o pure che si chiuda ancor caldo, necessariamente genererà insetti che nel rodano.

Varie sono le cagioni che il fanno durare lungo tempo; cioè, o perchè il grano ha molte tuniche, come il miglio; o perchè il succo che ha nudrito il grano è grasso, il che tienlo bastantemente morbido, come il sesamo; o perchè è amaro, come nella cicerchia e nel lupino. Nel frumento ordinario si generano particolarmente gl' insetti, perchè avendo un grano denso si riscalda, e perchè ha una crusca grossa. La pelle dell' orzo è finissima, come pure quella dei legumi, onde non sono soggetti ai vermi; la fava ha grosse buccie, quindi riscaldasi facilmente. Alcuni (9), perchè il frumento si conservi lunga pezza, gettano sopra mille moggi un' anfora di morchia. Altri lo aspergono con creta (10) Calcidica o Caria, ed anche con assenzio. Trovasi a Cerinto, terra di Eubea, come pure ad Olinto, certa terra che impedisce al grano di guastarsi. Non si guasta quasi mai se è messo in granajo colla sua spica. Tuttavolta il miglior mezzo di conserva-

re

re le biade, si è di metterle in fosse, dette *siri*, come si fa in Cappadocia ed in Tracia. In Ispagna ed in Affrica si ha cura principalmente di scegliere per queste fosse un terreno ben secco, oltre mettere della paglia sopra il grano, e serrarvelo con la sua spica. E' cosa infallibile che non si genererà insetto alcuno maligno in grano chiuso dentro un granajo in cui non penetri vento. Varrone (11) dice che il frumento serrato con queste condizioni può durare un mezzo secolo, ed il miglio un secolo intero; che le fave ed i legumi (12) si conservono lungamente, se mettonsi in botti nelle quali siavi stato olio, o se aspergansi di cenere. Lo stesso autore riferisce che in una certa grotta d' Ambracia erasi conservata in ottimo stato una porzione di fave dal tempo del re Pirro, sino al tempo della guerra piratica di Pompeo, cioè cento venti anni incirca. Il solo pisello, in granajo, non teme l' insulto de' vermi. Alcuni prendono dei vasi di terra, empionli d' aceto, spargonli di cenere, anzi vi fanno di essa un letto, e poi mettono dei mucchi di legumi

so-

sopra questi vasi, credendo fermamente che con questo mezzo non vi nascerà bestia alcuna nociva. Altri chiudono i legumi in barili da pesce salato turati con gesso. Altri annafiano le lenticchie con aceto mescolato al succo di silfio (8) e e dopo averle fatte seccare, ungonle con olio. Ma il mezzo più sicuro di avere un grano esente da corruzione, è di coglierlo nel novilunio (14): quindi è importantissimo di sapere se si mette via il grano per conservarlo o per venderlo; perchè nel plenilunio cresce.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXX.

(1) Tal era l'uso nelle vicinanze di Roma al tempo di Varrone, come si vede lib. II. c. 56 *de re rust.*

(2) Varrone lib. I, c. 52. e Columella lib. 2, c. 2 dicono lo stesso.

(3) Columella lib. 2, c. I.

(4) Vedi Georgica lib. I. v. 84. e seguenti.

(5) Nel libro XV, c. 8. Columella dice lo stesso lib. I, c. 6.

(6) Tali sono Columella nel libro sopraccitato e Palladio.

(7) Columella lib. 2, c. 21.

(8) E'inutile fermarsi in questa puerilità.

(9) Varrone lib. I. c. 57.

(10) Lo stesso nel libro e capo citati.

(11)

(11) Nel loco e libro sopraccitati.

(12) Sulle biade che conservansi più di tre secoli, consultisi Lambecio Bibliotecario di Vienna lib. 6.

(13) Si parlerà del silfio nel libro seguente.

(14) Parrebbe che senz'alcun riguardo allo stato della luna, convenisse chiudere i grani in tempo asciutto. Plinio stesso nel capitolo 28 del libro presente ha riconosciuto la *congiunzione* o l'*interlunio* per un tempo critico; soggiunse però, non si sa su qual fondamento, che questa crisi non riguardi se non le frutta d'inverno o tardive. Che che ne sia, bisogna essere obbligati agli antichi sull'osservazioni che hanno fatte, anche quando non ne hanno veduta tutta l'estensione delle conseguenze.

CAPUT XXXI.

De vindemia, & autumni temporibus.

Sequitur ex divisione temporum autumnus a Fidiculæ occasu ad æquinoctium, ac deinde Vergiliarum occasum, initiumque hyemis. In his intervallis significant; pridie Idus August. Atticæ Equus oriens, vesperi Ægypto & Cæsari Delphinus occidens. XI. Calend. Septemb. Cæsari & Assyriæ stella quæ Vindemiator appellatur exoriri mane incipit, vindemiæ maturitatem promittens. Eius argumentum erunt acini colore mutati. Assyriæ V. Calend. & Sagitta occidit, & Etesiæ desinunt. Vindemiator Ægypto Nonis exoritur. Atticæ Arcturus matutino, & Sagitta occidit mane. Quinto Idus Septembr. Cæsari Capella oritur vesperi. Arcturus vero medius pridie Idus, vehementissimo significatu terra marique per dies quinque. Ratio eius hæc traditur: si Delphino occidente imbres fuerint, non futuros per Arctu-

CAPITOLO XXXI.

Della Vindemmia e dell' Autunno.

Per seguire la nostra divisione dell' anno, resta a parlare dell' autunno, che comincia al tramontar della *Lira*, comprende l' equinozio di settembre, s' estende sino al tramontar delle Plejadi, epoca del principio dell' inverno. In questo spazio di tempo la costellazione del *Cavallo* si leva per l' Attica il duodecimo d' Agosto, la sera: lo stesso giorno tramonta il *Delfino* per l' Italia, secondo Cesare, come pure per l' Egitto. e queste due stelle portano pronostico. Il ventidue d' agosto, la stella chiamata il *Vendemmiatore* comincia a levarsi la mattina, secondo Cesare, il che ha pur luogo per l' Assiria: questa stella annunzia la prossima maturità dell' uva, che si conosce al cambiamento di colore. Il vent' otto dello stesso mese la *Freccia* tramonta per l' Assiria, ed i venti Etesj cessano di soffiare. Il cinque di settembre il *Vindemmiatore* si leva in Egitto. Lo stesso giorno, l' *Arturo* si leva la

Ctūrum. Signum orientis eius sideris servetur hirundinum abitus: namque deprehensæ intereunt. Decimosexto Calend. Octob. Ægypto Spica, quam tenet Virgo, exoritur matutino, Etesiæque desinunt. Hoc idem Cæsari XIV. Calend. XIII. Assyriæ significant: & XI. Calend. Cæsari commissura Piscium occidens, ipsumque æquinoctii sidus VIII. Calend. Octob. Deinde consentiunt (quod est rarum) Philippus, Calippus, Dositheus, Parmeniscus, Conon, Criton, Democritus, Eudoxus, IV. Calend. Octobr. Capellam matutino exoriri, & III. Calend. Hædos. Sexto Nonas Octobr. Atticæ Corona exoritur mane. Asiæ & Cæsari V. Calend. Heniochus occidit matutino. Tertio Calendas Cæsari Corona exoriri incipit: & postridie occidunt Hædi vesperi. VIII. Idus Octobris Cæsari fulgens in Corona stella oritur. Et III. Idus Vergiliæ vesperi. Idibus Corona tota. Sexto Calend. Novembr. Suculæ vesperi exoriuntur. Pridie Calend. Cæsari Arctu-

rus

mattina per Atene, e la *Freccia* tramonta la stessa mattina. Il nove di settembre la *Capra* si leva la sera, secondo Cesare. Il dodici dello stesso mese l'*Arturo* si mostra per metà, e quest'astro pericoloso annunzia che vi sarà mal tempo per cinque giorni sul mare e sulla terra. Si dice che se ha piovuto al tramontare del *Delfino*, non pioverà al levare d'*Arturo*. Un segno che fa conoscere che l'*Arturo* è vicino a comparire si è la partenza delle rondini; poichè se quest'astro le sorprende, muojon di freddo. Il sedici di settembre, la *Spica* che la *Vergine* tiene in mano leva la mattina in Egitto, ed i venti Etesj cessano di soffiare. Secondo il calcolo di Cesare (1) ciò non avviene in Italia che il giorno dieciotto di questo mese ed il diecinove in Assiria. Il vent'uno, secondo lo stesso Cesare, il *nodo* del segno de' *Pesci* sparisce; ed il dì ventiquattro è il giorno dell'equinozio. Ancorchè sia cosa rara che gli astronomi s'accordino tra di loro, nulla di meno Filippo (2), Callippo, Dositeo, Parmenisco, Conone, Critone, Democrito ed Eudosso

rus occidit: & Suculæ exoriuntur cum Sole. Quarto Nonas Arcturus occidit vesperi. Quinto Idus Novembris gladius Orionis occidere incipit. Deinde III. Idus Vergiliæ occidunt.

In his temporum intervallis opera rustica, napos, rhaphanos serere, quibus diebus diximus. Vulgus agreste & rapa post ciconiæ discessum male seri putat. Nos omnino post Vulcanalia, & præcocia cum panico. A Fidiculæ autem occasu viciam, faseolos, pabulum, hoc silente Luna seri iubent. Et frondis præparandæ tempus hoc est. Unus frondator quatuor frondarias fiscinas complere in die iustum habet. Si decrescente Luna præpararetur, non putrescit. Aridam colligi non oportet.

Vindemiam antiqui nunquam existimavere maturam ante æquinoctium: iam passim rapi cerno. Quam ob rem & huius tempora notis argumentisque signentur. Leges ita se habent: uvam calidam ne legito, hoc est, in eius siccitate, ac

nisi

convengono che la *Capra* si leva ai venti otto di settembre la mattina, e che i *Capretti* si levano li ventinove. Il secondo d'ottobre la *Corona* mostrasi la mattina nell'Attica. Quattro giorni avanti il primo dello stesso mese la costellazione del *Cocchiere* sparisce la mattina in Italia, secondo Cesare, e similmente in Asia. Il giorno appresso, la *Corona* comincia a mostrarsi, secondo Cesare ed il due d'ottobre, i *Capretti* spariscono la sera. Gli otto, secondo il calcolo di Cesare, la stella brillante ch'è nella *Corona* si leva in Italia, ed il tredici, le Plejadi si levano la sera. Il quindici la *Corona* mostrasi interamente. Il ventisette, le *Iadi* levano la sera. Il trent'uno, l'*Arturo* (3) tramonta, secondo il calcolo di Cesare, e le *Iadi* levano col Sole. Il secondo di Novembre, l'*Arturo* tramonta la sera. Il nove la *spada d'Orione* comincia a tramontare, e le Plejadi spariscono il giorno undici.

Ecco ciò che si dee fare alla campagna in questa stagione; bisogna seminar navoni e ravanelli ne' giorni da noi (3) prescritti. I contadini credono, che non

sia

nisi imber intervenerit. Hanc ne legito rorulentam, hoc est, si ros nocturnus fuerit, nec prius quam sole discutiatur. Vindemiare incipito, cum ad palmitem pampinus procumbere cœperit, aut cum exempto acino ex densitate intervallum non compleri apparuerit, acinum non augeri. Acinos plurimos refert, si contingat crescente Luna vindemiare. Pressura una culeos xx. implere debet. Hic est pes iustus. Ad totidem culeos & lacus xx. iugeribus unum sufficit torculum. Premunt aliqui singulis, utilius binis, licet magna sit vastitas singulis. Longitudo in his refert, non crassitudo. Spatiosa melius premunt. Antiqui funibus vittisque loreis ea detrahebant & vectibus. Intra c. annos inventa Græcanica, mali rugis per cochleas bullantibus, pallis affixa arbori stella, a palis arcas lapidum attollente secum arbore: quod maxime probatur. Intra xxii. hos annos inventum, parvis prælis, & minori torculari, ædificio breviore, & malo in me-

sia ben fatto seminar rape dopo la partenza delle cicogne. Io sono persuaso che convenga seminarle dopo le feste di Vulcano (4), e che in quanto alle primaticcie, si debban seminarle insieme col panico. Si prescrive di seminare al tramontar della *Lira* la vecia, i faginoli ed il forraggio, e quest' ultimo, quand' è il novilunio. Quest' è pure la stagione di preparare la foglia pel bestiame. Si computa che un uomo possa in un giorno empiere quattro corbe di foglia. Se si fa tal provigione in calar di luna, la foglia non marcisce; ma si deve coglierla prima che sia secca.

Gli Antichi credevano che l'uva non fosse mai matura prima dell' equinozio; ma vedo che oggidì comunemente si previene questo tempo. E' necessario fissar l'epoca della vindemmia, in un modo chiaro e distinto. Eccone dunque le regole prescritte: non coglier l'uva, quand'è secca, ma aspetta ch'abbia piovuto: non coglila nemmeno quand'è carica di rugiada, ma aspetta che il sole abbiala dissipata: comincia la vindemmia, quando vedrai i pampini della vite piegarsi

ver-

medio decreto, tympana imposita vinaceis, superne toto pondere urgere, & super præla construere congeriem.

Hoc & poma colligendi tempus, & observatio, cum aliquod maturitate, non tempestate, deciderit: hoc & fæces exprimendi: hoc & defrutum coquendi, silente Luna noctu: aut si interdiu, plena. Cæteris diebus aut ante exortum Lunæ, aut post occasum. Nec de novella vite aut palustri, nec nisi e matura uva, nec nisi foliis despumandum: quia si ligno contingatur vas, adustum ac fumosum fieri putant. Justum vindemiæ tempus ab æquinoctio ad Vergiliarum occasum dies XLIV. *Ab eo die oraculum occurrit, frigidum picari pro nihilo ducentium. Sed iam & Calendis Januarii defectu vasorum vindemiantes vidi, piscinisque musta condi, aut vina effundi priora, ut dubia reciperentur. Hoc non tam sæpe proventu nimio evenit, quam sævitia insidiantium caritati civili. Sed æqui patrisfamilias modus est, annona cu-*

verso il ceppo; o allorchè avendo tolto un grano in un grappolo molto denso, quel luogo non si riempie dai grani vicini, i quali non s' ingrossano. Se si vindemmia nel crescere della luna; i grappoli saranno più grossi. Una sola pigiatura deve riempiere venti culei (5) di vino; quest' è la giusta misura. Così, a proporzione di questo numero di culei, e d' un pari numero di tini, uno strettojo basta per venti jugeri. Alcuni non si servono che d' un solo torcitojo; ma è meglio, di due, qualunque siane la capacità d' ognuno. In essi si calcola la lunghezza, non la grossezza; i più spaziosi torcono meglio. Gli antichi stringevano i loro torcitoj con funi, fascie di cuojo e leve. Da cent' anni addietro si sono inventati strettoj alla greca con l' albero a vite. A quest' albero è attaccato un argano che ha la figura d' una stella e che sostiene gran massi di pietre, cui l' albero solleva nel tempo stesso ch' egli s' alza Sì fatti strettoj sono i più stimati. Nulla di meno da venti due anni a questa parte (6) si sono costruiti piccioli torcitoj che occupano poco

spa-

cuiusque anni uti. Id peræquè etiam lucrosissimum. Reliqua de vinis affatim dicta sunt. Item vindemia facta olivam esse rapiendam, & quæ ad oleum pertinent, quæque ad Vergiliarum occasum agi debent.

spazio, che hanno l' albero o la vite nel mezzo. Si mette sull' uva che vuolsi spremere una spezie di coverchio di tavole che si carica possibilmente, ponendovi pietre sopra pietre.

E' questo il tempo di raccogliere i frutti; il vero segno ne sarà, quando cadono per essere maturi, e non perchè gli abbatta il vento o la pioggia; è pur tempo d'esprimere le feccie del vino (7) e di fare la sapa: avvertendo di farla, la notte, se la luna è in congiunzione col sole, il giorno, s'è nel plenilunio; negli altri giorni, cuocerla prima del levare, o dopo il tramontare della luna L'uva poi non deve essere presa nè da una vite novella, nè situata in lochi palustri, ma deve esser matura. Non si schiumi la sapa se non con un ramo di foglie (8), perchè pretendesi, che se si tocca il vaso con un legno, la sapa prende il sapore di bruciato o di fumo. Il vero tempo della vendemmia è dall' equinozio d'autunno, sino al tramontare delle Plejadi, cioè per quaranta giorni. Passato questo tempo, corre per proverbio infallibile, ch'è inutile impeciare le bot-

botti, perchè allora fa troppo freddo. Ho veduto persone, per mancanza di vasi, aspettare a vendemmiare sino al primo di gennajo, a mettere il mosto in gran secchioni di legno, o cavare il vino vecchio dalle botti per mettervi quelli d' una bontà equivoca. Questo inconveniente non succede spesse volte per un' eccessiva aabondanza di vino, ma piuttosto per l' eccessiva avarizia di quelli che cercano di approfittare della carestia. Ma un galantuomo sa limitare i suoi desiderj e valersi de' beni che la natura gli presenta ogni anno, nel che certamente v' è un profitto più che sufficiente. Abbiamo abbondantemente parlato di ciò che concerne il vino; dopo la raccolta dell' uve devesi pensare immediatamente a quella dell' ulive, dell' olio, e di ciò che dee farsi sino al tramontare delle Plejadi.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXI.

(1) Columella va d'accordo con Cesare, nel libro II, c. 2.

(2) Ecco in breve le notizie di questi cinque scrittori. *Filippo* fu un astronomo antichissimo di cui fan menzione, Gemino, Tolommeo e Vitruvio. *Calippo* di Cizico sostituì al ciclo di Metone un periodo di 76 anni che rendeva il calcolo dei tempi men difettoso. *Dositeo* Astronomo osservò le stelle fisse. Gemino e Tolommeo si sono serviti delle osservazioni da lui fatte nell' Attica. *Parmenisco* avea scritto sull' astronomia favolosa. *Conone* era di Samo; avea scritto sette libri sull' astrologia; era amico di Archimede, e Tolommeo cita l'osservazioni fatte da Conone in Italia. *Critone*, era un medico alla corte degl' imperadori romani. *Eudosso* pubblicò un viaggio intorno al mondo, scrisse due libri sui fenomeni, e determinò la lunghezza dell' anno di 365 giorni.

(3) Nel capitolo 13 del libro attuale.

(4) Vedi nota 6, cap. 13.

(5) Vedi *Specchio di Misure* ec. premesso a Catone, alla voce *culeus*.

CAPUT XXXII.

De Lunari ratione.

His, quæ sunt necessaria, adiicientur de Luna, ventisque & præsagiis, ut sit tota sideralis ratio perfecta. Namque Virgilius etiam in numeros Lunæ dirigenda quædam putavit, Democriti secutus ostentationem. Nos legum utilitas, quæ in toto opere, in hac quoque movet parte.

Omnia quæ cæduntur, carpuntur, conduntur, innocentius decrescente Luna, quam crescente fiunt. Stercus, nisi decrescente Luna, ne tangito. Maxime intermenstrua dimidiaque stercorato. Verres,

(6) Ciò corrisponde ai primi anni dell' impero di Nerone.

(7) Columella, libro 12, c. 19.

(8) Questo precetto è pur dato da Virgilio, Georg. lib. I, v. 296.

CAPITOLO XXXII.

Analogia de' lavori campestri col corso della luna.

Tratteremo ora delle diverse cose necessarie a sapersi riguardo alla luna, cioè de' venti e de' presagi, ond' avere sotto gli occhi tutta l' astronomia rustica. Virgilio (1) ha creduto che per certi lavori di campagna bisognasse distinguere un giorno della luna dall' altro, seguendo l' opinione chimerica di Democrito. Io seguirò in questa parte, come in tutto il resto, i saggi precetti dati dagli antichi.

Quando si tratta di tagliare, di cogliere, di riporre, è meglio far ciò nel

res, iuvencos, arietes, hædos decrescente Luna castrato. Ova Luna nova suppo- nito. Scrobes Luna plena noctu facito. Arborum radices Luna plena operito. Humidis locis interlunio serito, & circa interlunium quatriduo. Ventilari quoque frumenta ac legumina, & condi circa ex- tremam Lunam iubent: seminaria, cum Luna supra terram sit, fieri: calcari musta, cum Luna sub terra: item ma- teries cædi, quæque alia suis locis dixi- mus. Neque facilior est observatio, ac iam dicta a nobis secundo volumine: sed quod intelligere vel rustici possint, quo- ties ab occidente Sole cernetur, prioribu- sque noctis oris lucebit, crescens erit, & oculis dimidiata iudicabitur: cum vero oc- cidente Sole orietur ex adverso, ita ut pariter aspiciantur, tum erit plenilunium. Quoties ab ortu Solis orietur, prioribu- sque noctis horis detrahet lumen, & in diurnas extendet, decrescens erit, iterum- que dimidia. In coitu vero (quod inter- lunium vocant) cum apparere desierit.

Su-

calare, che nel crescere (2) di luna. Non si tocchi il letamajo, che quand'essa è calante; ma per ingrassare le terre scelgasi principalmente il tempo del novilunio o del primo quarto. Castra i verri, i tori, i montoni ed i capretti nel calar di luna. Nel novilunio metti a covar l'uova. Scava i fossi di notte nel plenilunio. Semina ne' luoghi umidi nel novilunio, o pure quattro giorni prima o dopo. Ricuopri le radici degli alberi nel plenilunio. Vien prescritto di vagliare le biade ed i legumi e di riporli in granajo sulla fine della luna; di fare i semenzaj, quand'è sull'orizzonte; di pigiare il mosto, quand'essa è sotto; finalmente, di tagliar allora il legname da fabbricare, e di fare l'altre cose da noi dette a suo luogo. Quanto al corso della luna (3), non è facile da osservarsi, ed in oltre n'abbiam già parlato nel secondo volume. Ciò che dirò qui, potrà essere inteso della gente di campagna anche più idiota. Quando si vede la luna dalla parte di occidente, e che risplende nelle prime ore della notte, è nel suo crescere, mostrando allora la

Supra terras autem erit, quandiu & Sol interlunio & prima tota die: secunda, horæ noctis unius dextante sicilico: ac deinde tertia usque ad quintam decimam, multiplicatis horarum iisdem portionibus: quintadecima tota supra terras noctu erit, eademque sub terris tota die. Decima sexta ad primæ horæ nocturnæ dextantem sicilicum sub terra aget, easdemque portiones horarum per singulos dies adiiciet usque ad interlunium. Et quantum primis partibus noctis detraxerit, quod sub terris agat, tantundem novissimis ex die adiiciet supra terram, Alternis aut mensibus xxx. implebit numeros, alternis vero detrahet singulos. Hæc erit ratio lunaris.

metà del suo disco. Quando si leva nel tempo in cui tramonta il sole, e ch'è in opposizione con esso, di modo che vedonsi ambidue quest'astri nello stesso tempo, è il plenilunio. Quando leva tardi, nè risplende nelle prime ore della notte, ma produce il lume di giorno, è nel suo ultimo quarto, e comparisce di nuovo per metà. Ma quando non si vede più, è allora in congiunzione col sole. Per tutto questo tempo, e per tutto il primo giorno, sta sull'orizzonte tanto tempo, quanto vi sta il sole. Il secondo giorno vi resta per dieci duodecimi più un quarto di duodecimo, ossia cinquantun minuto ed un quarto, della prima ora della notte. Il terzo giorno l'accrescimento di durata si estende al doppio, e così successivamente, aumentando nella stessa proporzione, sino al decimo quinto, cioè sino al suo plenilunio, perchè resta essa allora tutta la notte sull'orizzonte, e tutto il giorno sotto la terra. Il sedicesimo giorno non si leva che dopo cinquantun minuto ed un quarto della prima ora della notte, ed ogni giorno ritarda il suo levare di un eguale

spazio di tempo, sinchè ritorni in congiunzione col sole. In somma, quante ore della notte sta sotto l'orizzonte senza illuminarlo, tante ore del giorno comparisce sull'orizzonte negli ultimi giorni del suo periodo mensuale. Di più, ogni due mesi, va alternando il suo corso, ora di ventinove ora di trenta giorni. Tal' è la teoria della luna.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXII.

(1) Virgilio Georg. lib. I, v. 276 e seguenti.

(2) Il sig. di Sivry comentando questo luogo, pronunzia in modo decisivo, *encore une fois, toute cette theorie de l' influence de la lune n' est plus admise, ni admissible aujourd' hui*. Noi consiglieremo gli studiosi dell' agricoltura a leggere l' opera altre volte citata *Della vera influenza degli astri nelle stagioni e mutazioni di tempo*

po del fu professore d. Giuseppe Toaldo.

(3) Le osservazioni costanti ed assidue dei moderni astronomi e dei viventi sul corso della luna ci fanno giustamente prevedere che non dobbiamo disperare d'avere una teoria quasi certa di tutti i fenomeni della medesima, e le tavole astronomiche ch'escono continuamente dalle principali accademie d'Europa, oltre tant'altre opere insigni sulla scienza del cielo, ci fan vedere che la grande opera non è lontana dalla sua perfezione.

CAPUT XXXIII.

De ventorum ratione.

Ventorum paulo scrupulosior. Observato solis ortu, quocumque libeat die, stantibus hora diei sexta, sic ut ortum eum a sinistro humero habeant, contra mediam faciem Meridies, a vertice Septentrio erit. Qui ita limes per agrum currit, cardo appellatur. Circumagi deinde melius est, ut umbram suam quisque cernat: alioqui post hominem erit. Ergo permutatis lateribus, ut ortus illius diei a dextro humero fiat, occasus a sinistro, tunc erit hora sexta, cum minima umbra contra medium fiet hominem. Per huius mediam longitudinem duci sarculo sulcum, vel cinere lineam, verbi gratia pedum xx. conveniet: mediamque mensuram, hoc est, in x. pede, circunscribi circulo parvo, qui vocetur umbilicus. Quæ pars fuerit a vertice umbræ, hæc erit ventus Septentrionalis. Illo tibi, putator, arborum plagæ

ne

CAPITOLO XXXIII.

Teoria dei venti.

La cognizione dei venti è un poco difficile. Contuttociò, avendo osservato il levar del sole, scelgasi pure qualunque giorno indifferentemente, bisogna a mezzodì mettersi in modo che il levare sia a sinistra, ed allora si avrà il mezzodì in faccia ed il settentrione dietro la schiena. Su questa regola è fondato il nome che i Latini danno al cammino che traversa un campo da mezzodì a settentrione, chiamandolo *cardo*, ossia linea (1) retta. Per meglio accertarsi, converrà mettersi in senso contrario, per vedere la sua propria ombra, altrimenti resta dietro la schiena dell'osservatore. Quindi l'osservatore messosi nella posizione indicata, avendo alla sua dritta il levante, ed il ponente a sinistra, troverà il punto preciso del mezzo giorno, quando avrà direttamente dinanzi a se l'ombra più corta. Facciasi allora un solco con un sarchietto, o una linea colla cenere, che passi direttamente per mezzo la lun-

ghez-

ne spectent, neve arbusta vineæve; nisi in Africa, Cyrenis, Ægypto. Illinc flante ne arato, quæque alia præcipimus. Quæ pars lineæ fuerit a pedibus umbræ, Meridiem spectans, hæc ventum Austrum dabit, quem a Græcis Notum diximus vocari. Illinc flatu veniente, materiam vineamque agricola ne traces. Humidus aut æstuosus Italiæ est. Africæ quindem incendia cum serenitate affert. In hunc Italiæ palmites spectent, sed non plagæ arborum vitiumve. Hunc oliveti metator Vergiliarum quatriduo, hunc caveat insitor calamis, gemmisque inoculator. De ipsa regionis eius hora præmonuisse conveniet. Frondem media die, arborator, ne cædito. Cum meridiem adesse senties, pastor, æstate contrahente se umbra, pecudem a Sole in opaca cogito. Cum æstate pasces, in Occidentem specta ante meridiem, post meridiem in Orientem: aliter noxium, sicut hyeme & vere, si in rorulentum duceres. Nec contra Septentrionem paveris supra dictum: clodunt ita, lippiuntve

tve

ghezza dell' ombra accennata, e che abbia, per esempio, venti piedi di lungo. Nel mezzo di questa misura, cioè, al decimo piede della sua lunghezza, descriverà un picciolo circolo, detto umbilico. La porzione della linea che sarà dalla parte della testa dell' ombra, indicherà il vento settentrionale. O agricoltore, quando tagli, guarda bene che le tue tagliature non sieno volte da questa parte, e nemmeno gli arbusti, e le viti, quando ciò non fosse in Africa, in Egitto, e nella Cirenaica. Allorchè spira il detto vento, non si ari la terra, nè si facciano gli altri lavori sopra indicati. La porzione di linea che termina l' ombra al piede dell' osservatore, e ch' è della parte di mezzodì, indicherà il suddetto vento, detto dai Latini *auster* e dai Greci *Notos*. Soffiando questo vento, o agricoltore, non tagliare il legname da costruzione, nè potar la tua vite. In Italia, questo vento è umido e caldo, e in Africa produce un tempo sereno, ma cocentissimo. In Italia, sieno pur volti i tralci dalla parte di questo vento, ma non mai le tagliature che si faranno agli al-

tve ab afflatu, & alvo cita pereunt. Qui fœminas concipi voles, in hunc ventum spectantes iniri cogito.

alberi ed alle viti. Quei che piantano ulivi, devono guardarsi da questo vento ne' quattro giorni del levar delle Plejadi, come pure quei che innestano a fenditura o ad occhio. Sarà bene riguardo all' Italia, dare i seguenti avvisi circa le differenti ore del giorno. O potator di alberi, non tagliare mai sul mezzo giorno le foglie che devono servire pel bestiame. O pastore, quando vedrai l'ombre divenire più corte, ed avvicinarsi quindi il mezzo giorno, conduci la tua greggia in lochi che sieno lontani dal sole. In estate, falla pascolare dalla parte di ponente prima di mezzo giorno, e dalla parte di levante, dopo il mezzo giorno; altrimenti resterebbe pregiudicata, come se in inverno (2), o in primavera tu la condudessi in un pascolo bagnato dalla rugiada. Non la far nemmeno pascolare volta a settentrione, perchè questo vento fa che chiuda gli occhi, divenga cispa e perisca in breve per flusso di ventre. Se vorrai avere delle femmine, fa che abbiano le madri rivolta a questo vento la testa nel loro coprimento (3).

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXIII.

(1) Dietro al Sig. di Sivry ho aggiunto, ossia *linea retta*, per l'intelligenza della parola *cardo*, che appunto ha questo significato, chiamandosi cardini i *gangheri di una porta*. Igino nel principio del suo libro *de limitibus constituendis* osserva parimenti che i limiti, le strade, ed i fossi segnati dal

---

CAPUT XXIV.

De limitatione agrorum.

Diximus ut in media linea designaretur umbilicus. Per hunc medium transversa currat alia. Hæc erit ab exortu equinoctiali ad occasum equinoctialem: & limes qui ita secabit agrum, decumanus vocabitur. Ducantur deinde aliæ duæ lineæ in

dal sud al nord, prendono il nome di *cardines*, il che egli deriva *a cardine mundi*.

(2) Columella lib. 7, c. 3.

(3) Questo fatto dee mettersi insieme con quello delle cavalle di spagna, le quali, se si dee credere a tutti gli antichi, tranne Trogo Pompeo, concepivano senza maschio e col mezzo del solo vento zeffiro.

CAPITOLO XXXIV.

Metodo dei sentieri e limiti delle terre coltivate.

Abbiamo già detto nel capo precedente che alla metà della linea detta *Cardo* e che mostra il Settentrione ed il Mezzodì, si dee descrivere un circolo detto *umbilico*. Ora pel mezzo di questo circolo si tiri transversalmente un'altra linea che an-

in decusses obliquæ, ita ut a Septentrionis dextra lævaque ad Austri dextram levamque descendant. Omnes per eumdem currant umbilicum, omnes inter se pares sint, omnium intervalla paria. Quæ ratio semel in quoque agro ineunda erit: vel si sæpius libeat uti, e ligno facienda, regulis paribus in tympanum exiguum, sed circinatum adactis. Ratione qua doceo, occurrendum ingeniis quoque imperitorum est. Meridiem excuti placet, quoniam semper est idem; sol autem quotidie ex alio cæli momento, quam pridie, oritur: ne quis forte ad exortum capiendam putet lineam.

Ita cæli exacta parte, quod fuerit lineæ caput Septentrioni proximum a parte exortiva, solstitialem habebit exortum, hoc est longissimi diei, ventumque Aquilonem, Boream Græcis dictum. In hunc ponito arbores vitesque. Sed hoc flante ne arato; frugem ne serito; semen ne iacito: Præstingit enim atque percellit hic radices arborum, quas positurus afferes.

præ-

andrà dal Levante equizionale al Ponente equizionale; ed il cammino che traverserà un campo in questa direzione prenderà il nome di *sentiero decumano* (1). Si segnino poi in questo stesso circolo due altre linee che vedano obbliquamente e s' incrocino di maniera, che l' una si stenda dal lato destro del Settentrione al sinistro del mezzodì, e l' altra dal lato sinistro del Settentrione al destro del mezzodì. Tutte queste linee vadano pel medesimo cerchio, ovvero umbilico, sieno tra loro eguali, ed egualmente l' una dall' altra distanti. E' necessario segnare almeno una volta, in ogni campo la direzione dei venti; ma volendosi usare spesso di questa misura, può farsene una di legno in forma di piatto piano con le otto linee che s' incontrino scambievolmente nel centro, che sieno di una eguale lunghezza ed equidistanti l' una dall' altra. Potendo questa dottrina indurre in errore gl' ignoranti, gli avvertiremo, che il mezzodì non cangia mai: che il levante cangia da un giorno all' altro, perchè il sole non nasce mai nello stesso luogo due giorni di seguito, e che un qua-

Prædoctus esto: alia robustis prosunt, alia infantibus. Nec sum oblitus, in hac parte ventum Græcis poni, quem Cæciam vocant. Sed quidem Aristoteles, vir immensæ subtilitatis, qui idipsum fecit, rationem convexitatis mundi reddit, qua contrarius Aquilo Africo fiat. Nec tamen eum toto anno in prædictis timet agricola. Mollitur sidere æstate media, mutatque nomen, & Etesias vocatur. Ergo cum frigidum senties, caveto, ac quacumque Aquilo prædicitur, tanto perniciosior Septentrio est. In hunc Asiæ, Greciæ, Hispaniæ, maritimæ Italiæ, Campaniæ, Apuliæ arbusta vineæque spectent. Qui mares concipi voles, in hunc pascito, ut sic ineuntem ineat. Ex adverso Aquilonis ab occasu brumali Africus flabit, quem Greci Liba vocant. In hunc a coitu cum se pecus circumegerit, fœminas conceptas esse scito.

Tertia a Septentrione linea, quam per latitudinem umbræ duximus, & decumanam vocavimus, exortum babebit æquinoctialem, ventumque Subsolanum, Grecis Apelio-

drante non può mai formarsi sull' ombre prodotte dal Levante.

Dopo che si avranno distribuite in tal modo le parti del cielo, si troverà che la seconda linea (2) del quadrante (cioè quella tra il Settentrione e l'Oriente) mostrerà l'Oriente di estate, ossia il luogo ove il sole si leva nel giorno più lungo dell' anno: e nel tempo stesso il luogo dove spira il vento detto *Aquilone* dai Latini e *Borea* dai Greci. Dalla parte da cui spira questo vento si possono piantare gli alberi e le viti, ma non lavorare la terra, quando esso soffia, nè seminare, nè piantare gli alberi, perchè secca e guasta le radici nel momento del trasporto. Sappiasi dunque che vi sono alcuni venti che fanno bene agli alberi, giovani, altri agli alberi vecchj. So pure che tra il Settentrione e l'Oriente pongono i Greci il vento chiamato *Cecia*. Aristotele, quell' ingegno tanto vasto e tanto sottile, mettendo pure in tal vento questo sito, rende ragione, perchè il vento Aquilone soffia in senso contrario al vento Africo, desumendo ciò dalla convessità del cielo. Per altro, l'Aquilone non è da temer-

liotcn dictum. In hunc salubribus locis villæ vineæ que spectent. Ipse leniter pluvius. Tamen est siccior Favonius, ex adverso eius ab Aquinoctiali occasu, Zephyrus Grecis nominatus. In hunc spectare oliveta Cato iussit. Hic ver inchoat, aperitque terras tenui frigore saluber. Hic vites putandi, frugesque curandi, arbores serendi, poma inserendi, oleas tractandi jus dabit, afflatumque nutricium exercebit.

Quarta a Septentrione linea; eadem Austro ab exortiva parte proxima, brumalem habebit exortum, ventumque Vulturnum, Eurum Græcis dictum, sicciorem & ipsum tepidioremque. In hunc apiaria & vineæ Italiæ, Galliarumque spectare debent. Ex adverso Vulturni flabit Corus, ab occasu solstitiali & occidentali latere Septentrionis, Grecis dictus Argestes, ex frigidissimis & ipse, sicut omnes qui a Septentrionis parte spirant. Hic & grandines infert, cavendus & ipse, non secus ac Septentrio. Vulturnus si a serena cæli parte cæperit flare, non du-

si per tutto l' anno, riguardo all' operazioni dette poco prima; perchè nel cuore dell' estate la sua freddezza è temperata dall' ardore della canicola; e cambiando nome, chiamasi vento Etesio (3). Quando però lo sentirai freddo, converrà che tu te ne guardi, e nulla dimeno, che che si possa dire dell' Aquilone, il vento di Settentrione è ancora più pernizioso. In Asia, in Grecia, in Ispagna sulle coste d' Italia, nella Campania e nella Puglia le vigne e gli arbusti devono essere piantati di fronte all'Aquilone. Per avere degli animali maschi, abbiano gli stalloni la testa rivolta verso questo vento. Il vento d' Africa detto *Libs* dai Greci, soffia in senso contrario all' Aquilone e viene dal Ponente d' inverno. Quando una giumenta, dopo essere stata coperta, volgesi dalla parte di questo vento, è infallibile (4) che farà una femmina.

La terza linea del quadrante, cui abbiam dato il nome di *Decumana*, cioè la porzione di quella linea che sarà dopo quella dell'Aquilone, mostrerà l' Oriente equinoziale, e nel tempo stesso il vento

durabit in noctem: at Subsolanus in maiorem partem noctis extenditur. Quisquis erit ventus, si fervidus sentietur, pluribus diebus permanebit. Aquilonem prænuntiat terra siccescens repente, Austrum humescens rore occulto.

to di levante, detto dai Latini *Subsolanus* e dai Greci *Apeliotes*. Nei luoghi, ove l'aria è sana, le case e le vigne guardino dalla parte di questo vento. Porta leggiere pioggie. Al contrario, il vento di Ponente che spira dall'Occidente equinoziale, è più secco; i Latini chiamanlo *Favonio*, *Zefiro* i Greci. Catone vuole (5) che gli oliveti sieno piantati contro questo vento. Egli è quello che dà principio alla primavera, apre il seno alla terra, cagiona un freddo moderato, ma salubre. Indica il tempo di potar le viti; di sarchiar le biade, di piantar gli alberi, di annestarli, di accomodare gli ulivi; perchè il soffio di questo vento rinchiude una virtù nutritiva.

La quarta linea del quadrante, o più precisamente, la porzione di quella linea che sarà compresa tra l'Oriente equinoziale ed il mezzo giorno, mostrerà l'Oriente d'inverno, e nello stesso tempo il vento chiamato *Vulturno* dai Latini ed *Euros* dai Greci; vento caldo e secco. Gli alveari e le viti devono guardare da questa parte in Italia e nelle Gallie. Opposto al *Vulturno*, (6) spira il vento detto *Corus*

dai

dai Latini, *Argestes* dai Greci; viene dal ponente estivo. E' freddissimo, come tutti i venti settentrionali. Cagiona grandini ed è tanto terribile, quanto il Settentrione. Il Vulturno, se, quando comincia a soffiare, il cielo è sereno, non durerà sino alla notte, laddove che il vento di Levante dura una gran parte della notte. Per altro, qualunque siasi vento che produce un gran calore, dura molti giorni. Quando la terra si secca improvvisamente, annunzia il vento Aquilone, e quando diventa umida senza causa apparente, indica che soffierà il vento di mezzodì.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXIV.

(1) Tale è il significato che ne dà Festo.

(2) Ho, col Sig. di Sivry, tradotto *la seconda linea*, perchè Plinio, un po' più basso, parlerà della *terza*. Plinio tra-

la-

lascia qui di far precisamente menzione della prima linea, perchè ne ha parlato recentemente, e perchè in qualità di linea cardinale, supponla sufficientemente annunziata, come prima nell' ordine delle linee del suo quadrante anemometrico.

(3) Plinio ha già detto nel libro 2, c. 47. *aquilones quos etesias appellant. Mollire eos creditur solis vapor geminatus ardore sideris*, dopo aver detto poco prima: *ardentissimo aestatis tempore oritur caniculae sidus*.

(4) Questa pretesa certezza è giustamente rivocata in dubbio dai fisici moderni, anzi posta in ridicolo.

(5) Catone cap. 6.

(6) Quanto è detto in questo capitolo sui venti, accordasi con ciò che Plinio stesso ha detto nel libro II, c. 4. ove dà la teoria dei medesimi.

CA-

CAPUT XXXV.

Prognostica tempestatum.

Etenim prædicta ventorum ratione ne sepius eadem dicantur, transire convenit ad reliqua tempestatum præsagia, quoniam & hoc placuisse Virgilio magnopere video; siquidem in ipsa messe sæpe concurrere prælia ventorum damnosa imperitis refert. Tradunt eumdem Democritum metente fratre eius Damaso ardentissimo æstu orasse, ut reliquæ segeti parceret, raperetque desecta sub tectum, paucis mox horis sævo imbre vaticinatione approbata. Quinimo & arundinem non nisi impendente pluvia seri iubent, & fruges insecuturo imbre. Quamobrem & hæc breviter attingemus, scrutati maxime pertinentia.

Primumque a Sole capiemus presagia. Purus oriens, atque non fervens, serenum diem nuntiat: at hibernam pallidus grandinem. Si & occidit pridie serenus

&

CAPITOLO XXXV.

Pronostici che annunziano il tempo che deve fare.

Giacchè abbiamo data la teoria dei venti nel principio di quest' opera, per non farne una ripetizione, passiamo ai differenti segni che fan conoscere qual tempo farà; giacchè vedo che Virgilio ha avuto moltissimo a cuore questa cognizione, dicendo che nel tempo della messe i venti scatenati (1) tra essi producono un conflitto tempestoso, fatale a quelli che non han saputo prevederlo. Si racconta che Damaso (2) fratello di Democrito, trovandosi occupato dietro alla messe in un tempo estremamente caldo, il filosofo l'avvertì di tralasciare di mietere, e di mettere al coperto ciò che aveva tagliato, predicendogli che dentro poche ore pioverebbe dirottamente; il che in fatti si verificò. Si raccomanda poi, al contrario, di non piantar canne, nè seminar biade, se non si prevede vicina la pioggia. Tocchiamo dunque brevemente que-

& oritur, tanto certior fides serenitatis. Concavus oriens pluvias prædicit: idem ventos, cum ante exorientem eum nubes rubescunt; quod si & nigræ rubentibus intervenerint, & pluvias. Cum orientis atque occidentis radii rubent, coire pluvias. Si circa occidentem rubescunt nubes, serenitatem futuræ diei spondent. Si in exortu spargentur partim ad Austrum, partim ad Aquilonem, pura circa eum serenitas sit licet, pluviam tamen ventosque significabunt. Si in ortu aut in occasu contracti cernentur radii, imbrem. Si in occasu eius pluet, aut radii in se nubem trahent, asperam in proximum diem tempestatem significabunt. Cum oriente radii non illustres eminebunt, quamvis circumdati nube non sint, pluviam portendent. Si ante exortum nubes globabuntur, hyemem asperam denuntiabunt. Si ab ortu repellentur, & ad occasum abibunt, serenitatem. Si nubes Solem circumcludent, quanto minus luminis relinquent, tanto turbidior tempestas erit: si vero etiam du-

questi pronostici, ma succintamente fermandosi ai principali.

Comincieremo da quelli che dà il Sole. Quando quest' astro, senz' esser troppo caldo, è brillante al momento che leva, è segno di un bel giorno; ma quando è pallido, annunzia gran burrasca. Se tramonta sereno, e sorge sereno parimenti; v' è tanto maggior certezza di bel tempo. Allorchè, levando, è come immerso (3) in una nuvola, è segno di pioggia, e quando, prima che levi, si vedono nuvoli rossi, significa vento. Se tra queste nuvole rosse vedonsene di nere, è segno di pioggia. Quando i raggi del Sole sono rossi o nel levare o nel tramontare, s' aspetti pioggia. Se le nuvole circondano il Sole, al suo tramontare, è indizio di bel tempo pel dì seguente. Se quando nasce il Sole, le nuvole sono sparse verso tramontana e verso mezzodì, segno è di vento e pioggia, benchè il cielo sia sereno presso al Sole. Se levando o tramontando, i suoi raggi compariscono corti, si aspetti pioggia. Se quando tramonta, piove, ed i suoi raggi tirano a se

le

duplex orbis fuerit, eo atrocior. Quod si in exortu fiet ita ut rubescant nubes, maxima ostendetur tempestas. Si non ambibunt, sed incumbent, a quocumque vento fuerint, eum portendent; si a meridie & imbrem. Si oriens cingetur orbe, ex qua parte is se aperit, expectetur ventus; si totus defluxerit æqualiter, serenitatem dabit. Si in exortu longe radios per nubes porriget; & medius erit inanis, pluviam significabit. Si ante ortum radii se ostendent, aquam & ventum. Si circa occidentem candidus circulus erit, noctis levem tempestatem. Si nebula, vehementiorem. Si candente Sole, ventum. Si ater circulus fuerit, ex qua regione is ruperit se, ventum magnum.

Proxima sint iure Lunæ præsagia. Quartam eam maxime observat Ægyptus. Si splendens exorta puro nitore fulsit, serenitatem: si rubicunda, ventos: si nigra, pluvias portendere creditur. In quinta, cornua eius obtusa, pluviam; erecta & infesta ventos semper significant:

quar-

le nuvole, ciò presagisce una violenta burrasca pel giorno appresso. Se quando leva, i suoi raggi non sono vivi e brillanti, benchè non sieno circondati da nuvole, indicheranno pioggia. Se prima dell' aurora vedonsi nuvoli addensati, indizio di gran freddo. Se le nuvole si allontanano dall'Oriente e vanno verso l'Occidente, presagiscono bel tempo. S' esse circondano da tutte le parti il Sole, quanto più l' oscureranno, tanto sarà più cattivo il tempo; e se formano un doppio cerchio intorno al Sole, sarà cattivo al maggior grado. Se ciò succede quando il Sole leva, e che le nuvole che nel circondano sono rosse, segno è d' una gran burrasca. S' esse non circondano il Sole, ma vi stan sopra soltanto, significano che da quella parte ove stavangli sopra, farà vento, e se fosser dalla parte di Mezzodì, annunziano vento e pioggia. Se il Sole al suo nascere è circondato da un cerchio, s' aspetti vento da quella parte ove romperassi il detto cerchio; ma se si dissipa tutto egualmente, succederà tempo sereno. Se levando getta i suoi raggi da lontano a

quarta tamen maxime. Cornu eius Septentrionale acuminatum atque rigidum, illum præsagit ventum; inferius, Austrum, utraque recta, noctem ventosam. Si quartam orbis rutilus cingit, ventos & imbres præmonebit. Apud Varronem ita est: Si quarto die Luna erit directa, magnam tempestatem in mari præsagiet, nisi si coronam circa se habebit, & eam sinceram: quoniam illo modo non ante plenam Lunam hyematurum ostendit. Si plenilunio per dimidium pura erit, dies serenos significabit; si rutila, ventos; nigrescens, imbres. Si caligo orbis nubem incluserit, ventos, quà se ruperit: si gemini orbes cinxerint, maiorem tempestatem; et magis, si tres erunt, aut nigri, aut interrupti atque distracti. Nascens Luna, si cornu superiore obatro surget, pluvias decrescens dabit: si inferiore, ante plenilunium: si in media nigritia illa fuerit, imbrem in plenilunio. Si plena circa se habebit orbem, ex qua parte is maxime splendebit, ex ea ventum os-

traverso le nuvole, e che il suo mezzo sia scoperto, vuol dire pioggia. Se i suoi raggi mostransi prima che levi, indizio di vento e di pioggia. Se quando tramonta è circondato da un cerchio bianco, indica che vi sarà una picciola burrasca nella notte seguente. S'è circondato da una nuvola, la burrasca sarà più forte; se comparisce tutto infuocato, segno di vento; s'è circondato da un cerchio nero, farà un gran vento da quella parte, ove il detto cerchio si romperà.

Dopo i presagi cavati dal Sole, vengono quelli della Luna giustamente. Gli Egizi fanno principalmente attenzione al quarto giorno della Luna. S'è netta e brillante al suo levare, credesi che annunzj bel tempo; se rossigna, vento; se nera, pioggia. Il quinto giorno della Luna, se ha le corna spuntate, pioggia, se diritte ed appuntate, sempre vento; presagio che si verifica principalmente nel quarto giorno della lunazione. Allorchè il corno superiore o settentrionale è diritto ed appuntato, indica vento settentrionale, e se tale è il corno inferiore,

ostendet. Si in ortu cornua crassiora fuerint, horridam tempestatem. Si ante quartam non apparuerit, vento Favonio flante, hyemalis toto mense erit. Si XVI, vehementius flammea apparuerit, asperas tempestates præsagiet. Sunt & ipsius Lunæ octo articuli, quoties in angulos Solis incidit, plerisque inter eos tantum observantibus præsagia ejus, hoc est, tertia, septima undecima, decimaquinta, decimanona, vigesima tertia, vigesima septima, & interlunium.

Tertio loco stellarum observationem esse oportet. Discurrere eæ videntur interdum, ventique protinus sequuntur; in quarum parte ita præsagivere: Cœlum cum æqualiter totum erit splendidum; articulis temporum, quos proposuimus, autumnum serenum præsagibunt & frigidum. Si ver & æstas non sine riguo aliquo transierint, autumnum serenum & densum, minusque ventosum facient. Autumni serenitas ventosam hyemem facit. Cum repente stellarum fulgor obscuratur, & id neque nu-

bi-

indica vento di Mezzodì; se le due corna sono diritte, la notte seguente sarà ventosa; se la Luna nel suo quarto giorno è circondata da una nuvola rossa, è segno di vento e di pioggia. Ecco i sentimenti di Varrone su tal proposito. Se la Luna, dic' egli, nel suo quarto giorno ha le corna diritte, presagisce gran burrasca in mare, purchè non abbia un cerchio all' intorno a se stessa, e questo cerchio sia netto; in tal caso non avverrà tempo cattivo prima del plenilunio. Se nel plenilunio avrà una metà del disco netto, presagirà giorni sereni; se rosso, vento; se nero, pioggia. Se comparisce con un cerchio oscuro d' intorno, vuol dire che farà vento da quella parte ove si spezzerà il detto cerchio; se questi cerchi saran due, la burrasca sarà maggiore; e se saranno tre, e sieno questi, neri, interrotti, separati, la burrasca sarà violentissima. Se la Luna nuova nel suo nascere ha il corno superiore nericcio, pioverà nel calare; se ha nericcio l' inferiore, pioverà prima del plenilunio; se la nerezza sarà nel mezzo, pioverà nel plenilunio. Se quando è pie-

bilo, neque caligine, pluvia aut graves denuntiantur tempestates. Si volitare plures stellæ videbuntur, quò ferentur albescentes, ventos ex iis partibus, nuntiabunt. Aut si cursitabunt, certos: si id in pluribus partibus fiet, inconstantes ventos effundent. Si stellarum errantium aliquam orbes incluserint, imbres. Sunt in signo Cancri duæ stellæ parvæ, Aselli appellatæ, exiguum inter illas spatium obtinente nubecula, quam Præsepia appellant; hec cum cælo sereno apparere desierit, atrox hyems sequitur. Si alteram earum Aquiloniam caligo abstulit, Auster sævit, si Austrinam, Aquilo. Arcus cum sunt duplices, pluvias nuntiant. A pluviis serenitatem non perinde certam. Circuli novi circa sidera aliqua, pluviam.

Cum æstate vehementius tonuit quam fulsit, ventos ex ea parte denuntiat: contra si minus tonuit, imbrem. Cum sereno cælo fulgetræ erunt & tonitrua, hyemabit. Atrocissime autem, cum ex omnibus quatuor partibus cæli fulgurabit.

Cum

na, ha d'intorno un cerchio, da quella parte ove sarà più grande lo splendore, farà vento. Se nel suo nascere avrà le corna grosse, segno di gran tempesta. Se non si lascia vedere prima del quarto giorno, e che soffi il vento Favonio, sarà tempo cattivo in tutta quella lunazione. Se avendo sedici giorni, apparisce straordinariamente infiammata, presagirà gran mal tempo. In ogni lunazione poi vi sono otto giorni che corrispondono ad otto stazioni della luna rispetto al sole; e sono il terzo, il settimo, il nono, l'undecimo, il decimo quinto, il decimonono, il vigesimo terzo, il ventesimo settimo, e quello in cui è in congiunzione col Sole. La maggior parte degli osservatori non fanno conto alcuno dei presagi tratti dalla luna in queste otto epoche, ma solamente (4) negli altri giorni.

Vengono in terzo luogo l'osservazioni tratte dalle stelle. Vedonsi queste talora (5) trascorrere da un luogo all'altro, ed è segno che farà vento da quella parte ove prendono esse la mossa. Quando il cielo è brillante e sereno per tutto egualmente, ne' tempi da noi accen-

Cum ab Aquilone tantum, in posterum diem aquam portendit. Cum a Septentrione, ventum eum. Cum ab Austro vel Coro, aut Favonio nocte serena fulguraverit, ventum & imbrem ex iisdem regionibus demonstrabit. Tonitrua matutina ventum significant, imbrem meridiana. Nubes cum sereno cælo feruntur, a quacunque parte id fiet, expectentur venti: si eodem loco globabuntur, appropinquante Sole discutientur. Et hoc si ab Aquilone fiat, ventos: si ab Austro, imbres portendent. Sole occidente, si ex utraque parte eius cælum petent, tempestatem significabunt. Vehementius atræ ab oriente, in noctem aquam minantur; ab occidente, in posterum diem. Si nubes, ut vellera lanæ, spargentur multæ ab oriente, aquam in triduum præsagient. Cum in cacuminibus montium nubes consident, hyemabit. Si cacumina pura fient, disserenabit. Nube gravida candicante, quod vocant tempestatem albam, grando imminebit. Cælo quamvis sereno, nubecula,

quam-

nati, è segno che l' autunno sarà bello e freddo. Se la primavera e la estate sono un poco piovose, l' autunno sarà bello, senza vento, ma nebbioso. Un bell' autunno dà un inverno ventoso. Quando le stelle perdono improvvisamente il loro splendore, senza che si vedano nuvole o nebbia, annunziano pioggia e gran burrasche. Allorchè vedonsi volare molte stelle e formare dietro di se una striscia di luce, annunziano vento (6) da quella parte. Se corrono qua e là, ma dalla stessa parte del cielo, i venti saranno costanti; se da parti diversi, i venti saranno variabili. Se appariscono cerchi intorno ad alcuno dei pianeti, segno di pioggia. Nel segno del Cancro vi sono due picciole stelle dette in Latino *Aselli*, tra le quali trovasi una nuvoletta chiamata *Presepio*. Quando questa nuvoletta non si faccia vedere, essendo chiaro e sereno il cielo, presagisce cattivissimo tempo. Se una delle due dette stelle, cioè la settentrionale, resta annuvolata, s' aspetti il vento di mezzodì; se la meridionale, s' aspetti il vento di tramontana. Quando l' arco celeste è doppio,

quamvis parva, ventum procellosum dabit. Nebulæ e montibus descendentes, aut cælo cadentes, vel in vallibus sedentes, serenitatem promittunt.

Ab his terreni ignes proxime significant: pallidi namque murmurantesque tempestatum nuntii sentiuntur; pluviæ etiam, in lucernis fungii. Si flexuose volitet flamma, ventum; et lumina cum ex sese flammas elidunt, aut vix accenduntur. Item cum in eo pendentes coacervantur scintillæ: vel cum tollentibus ollas carbo adhærescit, aut cum contectus ignis e se favillam discutit, scintillamve emittit; vel cum cinis in foco concrescit, & cum carbo vehementer perlucet.

Est & aquarum significatio. Mare si tranquillum in portu a cursu stabit, & murmuraverit intra se, ventum prædicit. Si identidem, & hyemem, & imbrem. Litora ripæque si resonabunt tranquillo, asperam tempestatem: item maris ipsius tranquillo sonitus, spumæve dispersæ, aut aquæ bullantes. Pulmones mari-

ni

pio, è segno di pioggia; se comparisce talè dopo la pioggia, vuol dire che il buon tempo avrà corta durata. Si aspetti pioggia, quando si vedono nuovi cerchi intorno a qualche astro.

Quando in estate vi avrà più tuoni che baleni, vuol dire che farà vento da quella parte dove tuona; al contrario, se più balena, che tuoni, pioverà. Lampi e tuoni a ciel sereno indicano mal tempo; e questo è tanto peggiore, se balena da tutte le quattro parti del cielo. Se balena soltanto dalla parte d' Aquilone, pioggia pel dì seguente; se soltanto dalla parte di settentrione, vento settentrionale. Quando in una notte serena lampeggia da Austro, da Coro e da Favonio, segno di vento e pioggia da quelle parti. Il tuonare di mattina annunzia vento, e sul mezzodì pioggia.

Quando, essendo il cielo sereno, vediamo comparire nuvole, si aspetti vento da quella parte ove sono esse strascinate; ma se si condensano verso una stessa parte, l' avvicinarsi del sole dissiperalle. Se vengono dall' Aquilone, è segno di vento, se da mezzodì, segno

di

ni in pelago, plurium dierum hyemem portendunt. Sæpe & silentio intumescit, flatuque altius solito iam intra se esse ventos fatetur.

Equidem & montiun sonitus, nemorumque mugitus prædicunt: & sine aura, quæ sentiatur, folia ludentia; lanugo populi aut spinæ volitans, aquisque pluma innatans. Atque etiam in campis tempestatem venturam præcedens suus fragor: cæli quidem murmur, non dubiam habet significationem.

Præsagiunt & animalia. Delphini tranquillo mari lascivientes flatum, ex qua veniunt parte: item spargentes aquam turbato, tranquillitatem. Loligo volitans, conchæ adhærescentes; echini affigentes sese, aut arena saburrantes, tempestatis signa sunt. Ranæ quoque ultra solitum vocales; et fulices matutino clangore. Item mergi anatesque, pennas rostro purgantes, ventum. Ceteræque aquaticæ aves concursantes. Grues in mediterranea festinantes. Mergi maria aut stagna fugien-

di pioggia. Al tramontare del Sole, se le nuvole si portano verso quella parte del cielo, presagio di burrasca. Se saranno molto nere dalla parte di levante pioggia per la notte seguente; se dalla parte di ponente, pioggia pel giorno dopo. Le nuvole sparse in abbondanza dalla parte di Oriente, come fiocchi di lana, presagiscono pioggia fra tre giorni. Sospese sulle cime delle montagne, presagiscono mal tempo, e se queste cime saranno nette, si avrà bel tempo. Al comparire di una nuvola biancastra e carica, detta tempesta bianca, è imminente la gragnuola. Una nuvoletta isolata in cielo sereno annunzia un vento burrascoso.

Le nuvole che discendono dalle montagne, o che cadono dal cielo, o che si fermano nelle valli, promettono bel tempo.

Dopo questi pronostici vengono quelli del fuoco di cui usiamo. Quando è pallido e fa strepito, indica burrasca; il fungo delle lucerne, pioggia. Se la fiamma del fuoco o delle lucerne ondeggia qua e là, annunzia vento; come pure quan-

gientes, grues silentio per sublime volantes, serenitatem: sic noctua in imbre garrula: at sereno, tempestatem. Corvique singultu quodam latrantes, seque concutientes, si continuabunt, ventos: si vero carptim vocem resorbebunt, ventosum imbrem. Graculi sero a pabulis recedentes, hyemem. Et albæ aves, cum congregabuntur; et cum terrestres volucres contra aquam clangores dabunt, perfundentes sese: sed maxime cornix. Hirundo tam iuxta aquam volitans, ut penna sæpe percutiat. Quæque in arboribus habitant, fugitantes in nidis suis. Et anseres continuo clangore intempestivi. Ardea in mediis arenis tristis.

Nec mirum, aquaticas, aut in totum volucres præsagia aeris sentire. Pecora exultantia, & indecora lascivia ludentia, eamdem significationem habent. Et boves cælum olfactantes, seque lambentes contra pilum. Turpesque porci alienos sibi manipulos fœni lacerantes: segniterque & contra industriam suam absconditæ formicæ, vel

con-

quando le lucerne si spegnono da se stesse, o si accendono difficilmente, quando molte faville si uniscono l'una all' altra, quando trovansi carboni attaccati alla pentola che si leva dal fuoco, quando il fuoco, già coperto sparpagna la cenere calda e schizza scintille, o quando la cenere ricresce sul focolare, ed i carboni rilucon molto.

Le acque danno pure i loro pronostici. Se il mare è tranquillo dopo il flusso e riflusso in porto, ma mormori sordamente, predice vento; se il mormoreggiamento è interrotto, pioggia e gran mal tempo. Se essendo quieto il mare, i lidi e le rive fanno strepito da lontano, se il mare nella sua stessa tranquillità fa strepito, e fa schiume qua e là, e l' acqua fa bolle e sonagli, sono tant' indizj di furiosa tempesta. I polmoni marini che nuotano sul mare (7) indicano tempesta per più giorni. Il mare talvolta si gonfia in mezzo alla sua calma; il che mostra che tale rigonfiamento nasce dai venti interni sott' acqua.

Il rumore dei monti, il muggito dei boschi, l' agitazione delle foglie, senza

concursantes, aut ova progerentes. Item vermes terreni erumpentes.

Trifolium quoque inhorrescere, & folia contra tempestatem subrigere certum est. Nec non & in conviviis mensisque nostris, vasa quibus esculentum additur, sudorem repositoriis linquentia, diras tempestates prænuntiant.

che si senta il vento, la borra del pioppo e del cardo selvatico che gira per l' aria, le penne che nuotano sulla superfizie dell' acqua, sono tanti pronostici del tempo. Una burrasca in campagna, è preceduta da fragore; e quando si ode certo mormorio in cielo, ha pure il suo certo presagio (8).

Gli animali sono parimenti dotati di questa qualità. Allorchè, essendo in calma il mare, i Delfini saltellano e guizzano, indizio di vento da quella parte donde essi vengono; ma quando spargono qua e là l' acqua in tempo di burrasca, mostrano prossima la calma. Allorchè i calamaj saltellano sull' acqua, che le conchiglie si attaccano all' arena, che i ricci marini si seppelliscono nel fango, o cuopronsi di sabbia per più pesare, sono tanti segni di vicina burrasca. E' lo stesso quando le rane gracchiano più dell' ordinario, e che le foliche gridano di mattina. Quando si vedono gli smerghi e l' anitre nettarsi col becco, gli altri uccelli acquatici correre qua e là, le grue ritirarsi in fretta verso i luoghi mediterranei, gli smerghi fuggire gli sta-

gni ed il mare, si può essere certo, che farà vento. Ma quando le grue volano alto, senza gridare, è segno di buon tempo. Se la civetta canta, quando piove, promette sereno; se nel sereno, piova. Quando i corvi gracchiano con una spezie di singhiozzo, battendo l'ale, senza interruzione, è segno di vento; ma se il loro gracchiare sarà interrotto e quasi ingojato, è segno di vento e di pioggia. Allorchè le mulacchie si ritirano tardi dalla pastura, pronosticano tempesta. Dicasi lo stesso quando gli uccelli bianchi si aggruppano insieme, quando gli uccelli terrestri vanno a bagnarsi e gridano contra l'acqua, ma principalmente, la cornachia. E' pure lo stesso, quando la rondine vola si rasente all'acqua, che con l'ale la percuote, o quando gli uccelli che abitano sugli alberi fuggono e ritiransi nei loro nidi, e l'oche ci stordiscono a forza di gridare, o quando gli aironi pajono tristi in mezzo all' arena.

Non ci dobbiamo maravigliare che gli uccelli acquatici, e generalmente ogni sorta di volatile sentano anticipatamente

i can-

i cangiamenti dell' aria. Molte bestie saltando e scherzando sconciamente, ci indicano questi cambiamenti. Ciò fanno i buoi fiutando il cielo, e leccandosi a contrappelo, i porci quando sparpagliano il fieno, di cui non ne fan conto, come inutile al loro nutrimento, le formiche, quando, contra il loro naturale, divenute pigre, stan richiuse, o che corrono da una all'altra parte, e trasportano l' uova fuori del formicajo; finalmente i lombrichi, quando escono di sotterra.

Riguardo all' erbe, è certo che quando deve succedere una burrasca il trifoglio s'arriccia e volge le sue foglie dalla parte che viene il mal tempo.

Finalmente, allorchè i piatti, nei quali mettonsi le vivande (14) nei nostri conviti e nei nostri pranzi ordinarj, sudano, e che questo sudore resta attaccato ai secondi piatti che vi stanno sotto, è segno di una violentissima burrasca.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXV.

(1) Nelle Georgiche lib. I, v. 313.

(2) Questa particolarità della saviezza di Democrito, con tutte le stesse circostanze e con lo stesso nome dato a suo fratello è confermata da Diogene Laerzio e da Clemente Alessandrino.

(3) Virgilio Georg. lib. I, v. 441.

(4) E' inutile ripetere quanto si è già detto nelle note precedenti sull' influenza della luna.

(5) Già si sa che queste pretese stelle vagabonde, sono semplici fosfori che si accendono nell' atmosfera.

(6) Nota precedente.

(7) I nostri barcajuoli quando li vedono, procurano d' accopparli coi remi. Il Sig. di Sivry in questo luogo ha tra-
dot-

dotto *hiemem*, *inverno*, in vece di burrasca.

(8) Virgilio Georg. lib. I, v. 368.

(9) In questo passo ho seguito il Sig. Sivry che s'appoggia nella sua traduzione al libro XXXIII. c. II dello stesso Plinio.

C. PLINII SECUNDI

NATURALIS HISTORIÆ.

✿✿*✿*✿*✿*✿*✿*✿*✿*✿*

LIBER DECIMUSNONUS.

PROEMIVM.

Siderum quoque tempestatumque ratio, vel imperitis facili, atque indubitato modo monstrata est: vereque intelligentibus non minus conferunt rura deprehendendo cœlo, quam sideralis scientia agro colendo. Proximam multi hortorum curam fecere; nobis non protinus transire ad ista tem-

pe-

DELLA STORIA NATURALE

DI C. PLINIO SECONDO

LIBRO DECIMONONO.

Che tratta della natura e della coltivazione del lino, e delle piante dei giardini.

PROEMIO.

Abbiamo trattato della teoria degli astri e delle stagioni non solo con un metodo sicuro, ma chiaro in tal modo che potesse essere intesa sino dagl' ignoranti, ed abbiamo (1) dimostrato a chi ben ragiona, che la campagna non serve meno allo studio del cielo, che l' astronomia al-

pestivum videtur. Miramurque quosdam scientiæ gratia, eruditionis suæ gloriam ex his petentes tam multa prateriisse, nulla mentione habita tot rerum sponte curave provenientium, præsertim cum plerisque earum pretio usuque vitæ maior etiam, quam frugibus, perhibeatur auctoritas. Atque ut a confessis ordiamur utilitatibus, quæque non solum terras omnes, verum etiam maria replevere: seritur ac dici inter fruges, neque inter hortensia potest, linum. Sed in qua non occurret vitæ parte, quodve miraculum maius, herbam esse quæ admoveat Ægyptum Italiæ: in tantum, ut Galerius a freto Siciliæ Alexandriam septima die pervenerit, Babilius sexta, ambo præfecti: æstate vero proxima Valerius Marianus ex Prætoriis Senatoribus, a Puteolis nono die lenissimo flatu? herbam esse, quæ Gades ad Herculis columnas septimo die Ostiam afferat, & citeriorem Hispaniam quarto, provinciam Narbonensem tertio, Africam altero: quod etiam mollissimo flatu

con-

lo studio dell' agricoltura. Molti immediatamente dopo aver trattato dei campi, passano a parlare dei giardini, ma io non credo che sia tempo di passare a questa parte dell' agricoltura, anzi mi maraviglio che taluni bene instrutti in questa scienza e che cercavano di acquistarsi gloria colle loro cognizioni, abbiano pretermesso tanti oggetti, non facendo menzione nemmeno d' un sì gran numero di piante che vengono da per se stesse, o per l' industria umana, principalmente essendovene molte che pel loro pregio e pei soccorsi che procurano alla vita umana, sono ancora più stimate che le biade ed i legumi. E tra queste piante, per cominciare da una la cui utilità, tanto sul mare che sulla terra, è generalmente confessata, parlerò del lino, che nasce da semenza, e che non si saprebbe mettere nel catalogo delle biade o dell' erbe di giardino. A qual uso mai non è impiegato? Vi è nulla di più maraviglioso, quanto un' erba che avvicina talmente l' Egitto all' Italia,, che siasi veduto Galerio governatore d' Egitto non mettere che sette giorni per andare dal-

contigit C. Flavio legato Vibii Crispi Proconsulis? Audax vita scelerum plena, aliquid seri, ut ventos procellasque recipiat: & parum esse fluctibus solis vehi. Iam vero nec vela satis esse maiora navigiis. Sed quamvis amplitudini antennarum singulæ arbores sufficiant, super eas tamen addi velorum alia vela: præterque alia in proris, & alia in puppibus pandi ac tot modis provocari mortem. Denique tam parvo semine nasci, quod orbem terrarum ultro citroque portet, tam gracili avena, tam non alte a terra tolli: neque id viribus suis necti, sed fractum tusumque & in mollitiem lanæ coactum, iniuria naturæ, ac summa audacia, eo pervenire. Nulla execratio sufficit, contra inventorem dictum suo loco a nobis: cui satis non fuit hominem in terra mori, nisi periret & insepultus. At nos priore libro imbres & flatus cavendos, frugum causa victusque præmonebamus; ecce seritur hominis manu, metitur eiusdem hominis ingenio, quod ventos in mari optet. Præterea ut

scia-

dallo stretto di Messina ad Alessandria, e Babilio, altro governatore di Egitto, non metterne che sei, e che l'estate passata Valerio Mariano, senatore e prima pretore, siasi portato da Pozzuolo ad Alessandria in nove giorni con pochissimo vento? Qual maraviglia, dich'io, eguale a quella di questa erba, per mezzo della quale si arriva dalle colonne di Ercole di Cadice al porto di Ostia in sette giorni; dalla Spagna citeriore (2) in quattro, dalla provincia Narbonese in tre, dall'Africa in due, come fece con pochissimo vento Cajo Flavio luogotenente del proconsolo Vibio Crispo? O temerità, o perversità umana, coltivare un prodotto che riceve i venti e le procelle, quasichè non bastasse il pericolo di andare sull'onde, servendosi dei prodotti della terra! Non basta far uso di una vela più grande della nave stessa, non basta mettere ad ogni albero la sua antenna smisurata, si aggiungono vele sopra vele, oltre quelle che spiegansi a prova e a poppa, e si sfida in tanti modi la morte. Finalmente, un'altra maraviglia si è, che una pianta che porta il mondo ora in un sito ora nell'altro,

ven-

sciamus favisse pœnas, nihil gignitur facilius: ut sentiamus nolente id fieri natura, urit agrum, deterioremque etiam terram facit.

venga da un seme sì picciolo, abbia uno stelo sì meschino e sì poco alto da terra, non s'impieghi quando è nella sua forza, ma quando è stata spezzata, pesta, ridotta molle come la lana, e che arrivi alla sua destinazione per l'ingiuria che le vien fatta, e per essere l'uomo un temerario. Abbiam parlato a suo luogo dell'inventore (3) delle vele, che non può mai essere esecrato abbastanza, per aver trovato il mezzo di farci morire senza sepoltura, come se il morire in terra non fosse una dura necessità. Nel libro precedente (4) dicevamo che per avere in abbondanza le biade ed i generi necessarj alla vita, bisognava guardarsi dalle pioggie e dai venti, ed ecco che l'uomo semina colle sue mani, e colle sue mani ingegnosamente raccoglie la materia di queste vele che chiamano da tutte le parti sul mare il soffio dei venti, E perchè sappiamo che il bene per noi si converte in male, non vi è pianta che cresca più facilmente che il lino; e perchè intendiamo che questo prodotto viene a dispetto della natura, abbrucia il campo (5) e fallo sterile.

AN-

ANNOTAZIONI

AL PROEMIO.

(1) Nel capitolo 29 del libro precedente.

(2) Dalle foci dell'Ebro sino a' Pirenei, lungo il mediteraneo.

CAPUT I.

De lini satione, & generibus eius, & quomodo perficiatur, & de mappis, & lino non ardente, & quando primum in theatris vela.

Seritur sabulosis maxime, unoque sulco: nec magis festinat aliud. Vere satum æstate vellitur: & hanc quoque terræ iniuriam facit. Ignoscat tamen aliquis Ægypto, serenti ut Arabiæ Indiæ que merces importet: itane & Galliæ censentur hoc reditu montesque, mari oppositos esse non est satis, & a latere Oceani obstare

(3) Nel libro VII. c. 56, ove dice Icaro essere stato autore delle vele.

(4) Nei capitoli 23 e 24.

(5) Vedasi Plinio lib. XVII, c. 9. e Virgilio Georg. lib. 1. v. 77.

CAPITOLO I.

Della seminagione del lino; delle sue specie; come si lavori; dei mantili ed altre biancherie incombustibili; e quando abbiansi per la prima volta usato vele in teatro.

Il lino si semina principalmente in luoghi (1) sabbionosi, non domanda che un'aratura e niente vi è che più presto venga; perchè seminandosi in primavera, si svelle in estate; nel che si fa alla terra la stessa ingiuria, (2) che svellendovi il frumento. Meritano qualche scusa gli Egiziani, (3) se seminano il

ipsum quod vocant inane? Cadurci, Caleti, Ruteni, Bituriges, ultimique hominum existimati Morini, imo vero Galliæ universæ vela texunt. Iam quidem & transrhenani hostes: nec pulchriorem aliam vestem eorum fœminæ novere. Qua admonitione succurrit, quod M. Varro tradit, in Serranorum familia gentilium esse, fœminas linea veste non uti. In Germania autem defossi atque sub terra id opus agunt. Similiter & in Italiæ regione Aliana inter Padum Ticinumque amnes, ubi a Setabi tertia in Europa lino palma: secundam enim in vicino Allianis capessunt Retovina, & in Æmilia via Faventina. Candore Allianis semper crudis Faventina præferunt: Retovinis tenuitas summa densitasque, candor æque ut Faventinis, sed lanugo nulla, quod apud alios gratiam, apud alios offensionem habet. Nervositas filo æqualior pene quam araneis, tinnitusque, cum dente libeat experiri: ideo duplex, quam cæteris pretium.

Et Hispania citerior habet splendorem li-

il lino, per avere i prodotti dell'India e dell'Arabia. Ma hanno i Galli per coltivarlo gli stessi oggetti? Non vedon essi che hanno da una parte l'alpi che gli allontanano dal mare, e che dall'altra hanno di fronte l'immensità dell'Oceano? I Cadurci (4), i Galeti, i Ruteni, i Biturigi, i Morini considerati, come i popoli delle Gallie più lontani dall'Italia, anzi tutti i popoli delle Gallie fanno vele. I nemici di Roma (5) che abitano di là del Reno fanno vele parimenti; e le loro donne non conoscono più bel vestito che quello di tela di lino. Ciò mi richiama alla memoria quel che racconta Marco Varrone, cioè, che nella famiglia dei Serani le donne non usavano mai vesti di lino. In Germania, le tele di lino si lavorano in fosse sotterranee. In Italia parimenti, nei contorni dell'Allia, fiume che scorre tra il Po ed il Tesino, si lavora in tal modo. Il lino di questo paese tra i lini d'Europa, è il terzo in bontà dopo quello di Setabi (7) Quello di Retovio, (8) città vicina al fiume Allia, e quello di Faenza nella strada Emilia, hanno il secondo

lini præcipuum, torrentis in quo politur natura, qui alluit Tarraconem. Et tenuitas mira, ibi primum carbasis repertis. Non dudum ex eadem Hispania Zoelicum venit in Italiam, plagis utilissimum. Civitas ea Galleciæ & Oceano propinqua. Est sua gloria & Cumano in Campania, ad piscium & alitum capturam; eadem & plagis materia. Neque enim minores cunctis animalibus insidias, quam nobis metipsis lino tendimus. Sed Cumanæ concludunt apros, & hi casses vel ferri aciem vincunt. Vidimusque iam tantæ tenuitatis, ut anulum hominis cum epidromis transirent, uno portante multitudinem qua saltus cingerentur. Nec id maxime mirum, sed singula earum stamina centeno quinquageno filo constare; sicut paulo ante Iulio Lupo, qui in præfectura Ægypti obiit. Mirentur hoc, ignorantes in Ægyptii quondam regis, quem Amasim vocant, thorace in Rhodiorum insula ostendi in templo Minervæ CCCLXV. *filis singula fila constare; quod se ex-*
per-

luogo. Si preferisce per la sua candidezza il lino di Faenza a quello dei contorni d' Allia, il quale è sempre un poco giallo. Quello di Retovio è fino e denso al sommo, e bianco quanto quello di Faenza, ma non è lanuginoso; il che piace ad alcuni e dispiace ad altri. Il filo che se ne fa è unito come un filo di ragno, ed ha tal forza, che se lo si tiene fra i denti, e che avendolo torto, si pizzichi colle dita, rende un suono chiaro ed acuto; così questa sorta di lino ha un prezzo doppio degli altri.

La Spagna citeriore ha un lino rinnomato per la sua candidezza, che gli è comunicata dall' acque di un torrente in cui si mette a macerare e che passa per Tarragona. E' di una finezza meravigliosa, e di là è venuta quella tela detta *carbaso* (9). Non è gran tempo che dalla Spagna venne in Italia il lino di Zoela, città della Gallizia, presso all' Oceano, lino buonissimo per far reti da prendere le fiere. E' pure celebre quello di Cuma in Campania impiegato per far reti; onde prendere tanto i pesci, quan-

pertum nuper Romæ prodidit Mutianus ter Consul, parvasque iam reliquias eius superesse hac experientium iniuria. Italia & Peliginis etiamnum linis honorem habet, sed fullonum tantum in usu. Nullum est candidius, lanæve similius: sicut in culcitris præcipuam gloriam Cadurci obtinent. Galliarum hoc, & tomenta pariter, inventum. Italiæ quidem mos etiam nunc durat in appellatione stramenti.

Egyptio lino minimum firmitatis, plurimum lucri. Quatuor ibi genera: Taniticum, ac Pelusiacum, Buticum, Tentyriticum cum regionum nominibus in quibus nascuntur. Superior pars Egypti in Arabiam vergens gignit fruticem, quem aliqui gossipion vocant, plures xylon, & ideo lina inde facta xylina. Parvus est, similemque barbatæ nucis defert fructum, cuius ex interiore bombyce lanugo netur. Nec ulla sunt eis candore mollitiave præferenda. Vestes inde sacerdotibus Ægypti gratissimæ. Quartum genus Orchomenium appellant. Fit è palustri velut arundi-

ne,

to i volatili; se ne fanno parimenti per prendere le fiere; perchè noi col lino non tendiamo meno insidie a tutti gli animali che a noi stessi. Le reti di Cuma riescono meglio per ritenere le fiere, e sono tanto efficaci in ciò, che superano gli effetti del ferro più affilato. Io n'ho veduto di sì fine che un volume intero colle sue corde passava pel cerchio di un anello, e che un solo uomo portava una quantità di queste tele bastante per circondare tutto un bosco. Ciò che rende maggiore la maraviglia si è, che ogni cordicella era composta di cencinquanta fila. Giulio Lupo, che morì governatore d'Egitto, avea avuto di queste reti. Ma maraviglinsi di questo quelli che non sanno, che nell'isola di Rodi nel tempio di Minerva vedesi la corazza di lino del re d'Egitto detto Amasi, ogni filo della quale è composto di trecento sessantacinque fila. Muziano ch'è stato consolo tre volte, ha detto in Roma, non è gran tempo, di essersi certificato della verità di questo fatto, soggiungendo che la curiosità di quelli che se ne vollero accertare parimenti, avea pregiu-

ne, duntaxat pannicula eius. Asia e genista facit lina ad retia præcipua, in piscando durantia, frutice madefacto x. diebus. Æthiopes Indique è malis, Arabes cucurbitis, in arboribus, ut diximus, genitis.

Apud nos maturitas eius duobus argumentis intelligitur, intumescente semine, aut colore flavescente. Tum evulsum, & in fasciculos manuales colligatum, siccatur in Sole pendens conversis superne radicibus uno die, mox quinque aliis, in contrarium inter se versis fascium cacuminibus, ut semem in medium cadat. Inter medicamina huic vis, & in quodam rustico ac prædulci Italiæ transpadanæ cibo, sed iam pridem sacrorum tantum gratia. Deinde post messem triticeam virgæ ipsæ merguntur in aquam solibus tepefactam, pondere aliquo depressæ; nulli enim levitas maior. Maceratas indicio est membrana laxatior. Iterumque inverse, ut prius, Sole siccantur; mox arefactæ in saxo tunduntur stupario malleo. Quod pro-

dicato la detta corazza, di cui non ne restavano che poche reliquie.

In Italia, sono pure stimabili i lini d' Abbruzzo; benchè sieno in uso soltanso presso i purgatori; non ve n'è alcuno più bianco e più simile alla lana. Quello di Cadurco (10) è stimatissimo per fare materassi. L'uso di questi e de' letti borrati devesi ai Galli. Gl'Italiani dormivano una volta sulla paglia, quindi anche presentemente un letto chiamasi in latino *stramentum*.

Il lino d'Egitto è pochissimo forte; ma è lucrativo moltissimo per quei del paese. Ve n'ha di quattro sorte: quello di Tani, quello di Pelusio, quello di Buti e quello di Tentira; così detti dai luoghi differenti, dove nasce. L'alto Egitto che guarda l'Arabia, produce un arboscello da cui s'estrae il cotone, detto in greco *gossipion*, ma più comunemente *xylon*, di cui si fanno tele dette xiline. Quest'arbusto è picciolo, dà un frutto simile all'avellana barbata, dentro della quale trovasi certa lanugine che si fila; non vi sono tele n'è più bianche nè più morbide di queste. I sacerdoti

proximum cortici fuit, stupa appellatur; deterioris lini, lucernarum fere luminibus aptior. Et ipsa tamen pectitur ferreis hamis; donec omnis membrana decorticetur. Medullæ numerosior distinctio, candore, mollitia. Linumque nere & viris decorum est. Cortices quoque decussi clibanis & furnis præbent usum. Ars depectendi digerendique: Iustum e quinquagenis facium libris quinas denas carminari. Iterum deinde in filo politur, illisum crebro in silice ex aqua: textumque rursus tunditur clavis, semper iniuria melius.

Inventum iam est etiam, quod ignibus non absumeretur. Vivum id vocant, ardentesque in focis conviviorum ex eo vidimus mappas, sordibus exustis splendescentes igni magis, quam possent aquis. Regum inde funebres tunicæ, corporis favillam ab reliquo separant cinere. Nascitur in desertis adustisque Sole Indiæ, ubi non cadunt imbres, inter diras serpentes: assuescitque vivere ardendo, rarum inventu, difficile textu propter brevi-

d'Egitto amano estremamente di vestirsi con tela fatta di questo cotone. V'è una quarta spezie di lino, chiamato *Orcomenio*, che si fa dal solo fiocco di una spezie di canna palustre. In Asia, dopo aver messo in macero la ginestra per dieci giorni, se ne cava un lino ottimo per far reti da pescare, e che hanno lunga durata. Gli Etiopi e gl' Indiani ne cavano dai pomi, e gli Arabi da zucche nate sugli alberi, come abbiam (11) detto.

Presso di noi, si riconosce la maturità del lino da questi due segni, cioè, quando il suo seme rigonfia ed ingialla. Allora si svelle, e dopo averlo legato in manipoli, si mette a seccare al sole; ma in maniera, che nel primo giorno le sue radici sieno volte in su, e che gli altri cinque giorni le cime dei manipoli sieno rivolte l'une contro l'altre, affinchè il grano cada in mezzo. Questo grano è buono in medicina, ed in Italia di là del Po usavasi in un cibo rustico, ma gratissimo. Il suo uso però da gran tempo è ristretto ai conviti religiosi. Terminata la messe del frumento, i gambi

del

vitatem. Rufus de cætero colos, splendescit igni. Cum inventum est, æquat pretia excellentium margaritarum. Vocatur autem a Græcis asbestinum ex argumento naturæ. Anaxilaus autor est, linteo eo circumdatam arborem, surdis ictibus, & qui non exaudiantur, cædi. Ergo huic lino principatus in toto orbe.

Proximus byssino, mulierum maxime deliciis circa Elim in Achaia genito: quaternis denariis scripula eius permutata quondam, ut auri, reperio. Linteorum lanugo, e velis navium maritimarum maxime, in magno usu medicinæ est: & cinis spodii vim habet. Est & inter papavera genus quoddam, quo candorem lintea præcipuum trahunt.

Tentatum est tingi linum quoque, & vestium insaniam accipere, in Alexandri Magni primum classibus, Indo amne navigantis; cum duces eius ac præfecti in certamine quodam variassent insignia navium: stupueruntque litora flatu versicoloria implente. Velo purpureo ad Actium

cum-

del lino si mettono a macero in un'acqua riscaldata dal sole e si carican di qualche cosa pesante, perchè sono leggierissimi. Si giudica macerato a dovere, quando la sua scerza è divenuta molle. Lo si fa di nuovo seccare al sole, rovesciandolo come prima; secco si batte sopra una pietra con un maglio proprio per tale operazione. La scorza esteriore chiamasi stoppa, che di tutto il lino è la parte peggiore, nè serve ad altro che a fare i lucignoli; nulladimeno anche questa si scotola con pettini di ferro, finchè tutta la buccia si scortichi. La midolla interna dà il lino più morbido e più bianco. Non disdice agli uomini filare il lino. S' usan le lische per riscaldare i forni. L'arte di scotolare a perfezione sta in questo, che cinquanta libbre di lino impuro diano quindici di netto. Quando è filato, si pulisce di nuovo, battendolo forte in un truogolo che abbia acqua; e quando è ridotto in tela si batte novellamente con una spezie di mazza; di modo che, quanto è più battuto e maltrattato, diventa migliore.

Si ha trovato una sorta di lino (12) in-

cum M. Antonio Cleopatra venit, eodemque effugit. Hoc fuit imperatoriæ navis insigne.

Postea in theatris tantum umbram fecere: quod primus omnium invenit Q. Catulus, cum Capitolium dedicaret. Carbasina deinde vela primus in theatro duxisse traditur Lentulus Spinter appollinaribus ludis. Mox Cæsar Dictator totum forum Romanum intexit, viamque sacram ab domo sua ad clivum usque Capitolinum, quod munere ipso gladiatorio mirabilius visum tradunt. Deinde & sine ludis Marcellus Octavia sorore Augusti genitus, in Ædilitate sua, avunculo XI. Consule Calend. Augusti, velis forum inumbravit, ut salubrius litigantes consisterent: quantum mutatis moribus Catonis Censorii, qui sternendum quoque forum muricibus censuerat. Vela nuper colore cæli, stellata per rudentes, jere etiam in amphiteatro principis Neronis. Rubent in cavis ædium, & muscum a sole defendunt. Cætero mansit candori per-

incombustibile. Infatti, io ho veduto dei mantili fatti di questo lino chiamato vivo, che dopo averli adoperati in un gran banchetto, gettavansi sul focolare, e dal seno delle fiamme uscivano molto più netti e bianchi, che se fossero stati lavati nell' acqua. Con questo lino fansi le tonache con cui ravvolgonsi i corpi dei re, perchè le ceneri del loro corpo sieno separate da quelle del rogo. Nasce nei deserti dell' India che sono riarsi dal Sole, pieni di serpenti, ove non piove mai, e quindi si avvezza a vivere tra gli ardori. Si trova difficilmente, e più difficilmente si tesse, perchè è molto corto. E' di colore rosso, e col fuoco prende il lustro. I Greci l' han chiamato *Asbestino* (13), nome tratto dalla sua qualità naturale. Quei che lo trovano, vendonlo tanto caro, quanto le perle. Anassilao (14) dice che se si avvolge con un lenzuolo fatto di questo lino un albero, si potrà tagliarlo a colpi di scure, senza che se ne sentano i colpi. Questo lino adunque è il più prezioso che siavi in tutto il mondo.

Il più stimato in seguito, è il lino

pertinax gratia. Honor etiam & Troiano bello. Cur enim non & præliis intersit, ut naufragiis? Thoracibus lineis paucos tamen pugnasse, testis est Homerus. Hinc fuisse & navium armamenta apud eundem interpretantur eruditiores: quoniam cum sparta dixit, significaverit sata.

Bissino (15), tanto caro alle donne. Cresce nei contorni di Eli città dell' Acaja. Trovo che una volta uno scrupolo di questo lino costava quattro denari (16), come l'oro. La lanugine delle tele di lino, e principalmente quella delle vele di nave che sono state in mare, è di grande uso nella medicina, ed ha la stessa virtù che la cenere di tuzia. Vi è una spezie di papavero, di cui si usa (17) per imbiancar le tele di lino rendendole estremamente bianche.

S'ebbe la follia di tingere il lino, come hassi quella di tingere le vesti. Alessandro Magno ne diede il primo esempio, allorchè navigando sull'Indo, i di lui capitani diversificarono le vele e le bandiere delle loro navi in un combattimento dato sul fiume agl'Indiani. Questa varietà di colore nelle vele gonfiate dal vento fece stupire i nemici schierati sulle sponde del detto fiume. Le vele della nave con cui Cleopatra venne in compagnia di Marc' Antonio ad Azio, che servì alla di lei fuga, erano di color di porpora. Era questo il segno della nave (18) capitana.

Le tele di lino tinte, furono poi impiegate per far ombra, e Quinto Catulo fu il primo che ne fece uso (19) nella dedicazione del Campidoglio. Si dice che Lentulo Spintere fu il primo che stese delle vele carbasine sul teatro per la celebrazione dei giuochi apollinari. In seguito Giulio Cesare, essendo Dittatore, fece coprire tutta la piazza di Roma, e la via sacra (20), cominciando dalla sua casa sino alla salita del Campidoglio, e dicesi che ciò parve ancora più ammirabile, che lo stesso spettacolo dei gladiatori dato al popolo. Marcello figliuolo di Ottavia sorella di Augusto, essendo edile l'anno stesso in cui suo zio fu consolo per l'undecima volta, fece parimenti coprire di tela la piazza romana, il primo giorno d'Agosto, benchè non si celebrassero giuochi; ma solo affinchè i litiganti star potessero più comodamente. Quanto i costumi dei romani erano mai cambiati dal tempo di Catone censore ch'avea opinato di selciare la detta piazza con ciottoli appuntiti! Non è gran tempo, l'anfiteatro immenso dell'imperadore Nerone fu coper-

perto con vele dipinte d'azzurro e seminate di stelle, tiratevi con grossissime corde. Sono rosse le tele che stendonsi nelle corti interne delle case grandi, e difendono il musco dai raggi del Sole. Per altro, il color bianco del lino si è mantenuto sempre in istima sopra ogni altro colore; anzi fino al tempo della guerra di Troja. E come mai un istrumento di naufragio non dovea anche esserlo di guerra? Nulla di meno Omero dice che v'erano pochi guerrieri che portassero corazze di lino. I più dotti comentatori di Omero sono di opinione che tutti gli attrezzi di nave, tra i Greci, fossero di questa materia, perchè quel poeta usa la parola *sparta*, che vuol dire cosa seminata (29).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO I.

(1) Columella lib. 1, c. 10.

(2) Plinio ha detto nel libro precedente, *alibi frumenta ab radice vellunt: quique id faciunt, proscindi ab se obiter agrum interpretantur, cum extrahant succum.*

(3) Presso Ateneo lib. 1. è fatta menzione delle vele d'Egitto.

(4) Tutti questi popoli nominati quì da Plinio son quelli che occupano quel tratto della Francia ch'è sull'Oceano e sulla Manica.

(5) Il P. Arduino crede che Plinio voglia qui parlare dei Batavi. Oggidì pure la tela di Olanda e di Frisia ha la maggiore stima.

(6) La memoria di questa battaglia era sì funesta ai Romani che la contarono

tra

tra i giorni infausti del loro calendario ai 17 di Agosto.

(7) Xativa nel regno di Valenza.

(8) Ritorbio, villaggio nel Pavese.

(9) Virgilio in due luoghi dell'Eneide impiega questa parola *carbasus* per esprimere le vele, quando significa tela, fina di lino, Il *carbaso* è la nostra finissima tela *Battista*.

(10) Cahors, capitale del Quercì nella Guienna.

(11) Plinio ne parla nel libro XII, c. 10.

(12) Pare che Plinio abbia creduto che il lino incombustibile fosse una pianta, poichè dice alcune linee dopo che cresce nei climi ardenti, e chè per questa ragione resiste all'azione del fuoco. Oggidì tutti sanno che l'asbesto è una sorta di amianto. Consultisi Bomare alla voce *Amianto*.

(13) Asbestino in Greco significa *inestin-*

guibile, è per una spezie di metonomia è stato detto *incombustibile*. Questa seconda denominazione è più giusta della prima; poichè una materia incombustibile è nel tempo stesso inestinguibile, essendo impossibile di estinguersi ciò che non saprebbe prendere fuoco. Il P. Kircher ha una bella descrizione delle tele di Asbesto nel suo *Museo*.

(14) Tutto ciò dee riputarsi come una favola o novelletta. Può ben avvenire che un albero legato strettamente con una corda, e battuto al di sotto di detta legatura, renda un suono minore. Questo è tutto ciò che può ragionevolmente presumersi; quindi una corda di canape farà probabilmente lo stesso effetto. Per altro, si può fidarsi assai poco sui racconti d'Anassilao. Era costui un medico visionario, che davasi l'aria di esser mago e che come tale fu da Augusto scacciato da Roma e dall'Italia. Pubblicò i suoi secreti. Plinio li cita sovente nel libro XXVIII e nel libro XXXV; ma tra quel-

quelli che ci ha conservati, gli uni sono naturali e curiosi, gli altri frivoli, e gli altri infine sembrano favolosi.

(15) E' una produzione di un albero che cresce nell'Indie, secondo Polluce, e che secondo Filostrato ha le foglie del salice e giunge all'altezza del pioppo: Di questo lino finissimo parlasene molte volte nella Santa Scrittura. Vedasi Bomare alla voce *Bisso*.

(16) Col ragguaglio dell' oro, in quel tempo lo scrupolo del Bisso valeva quattro delle nostre lire incirca.

(17) Plinio ne parla nel libro XX, c. 19.

(18) In questo combattimento la bandiera Ammiraglia di Agrippa era azzurra.

(19) Silla che avea preso cura di rifare il campidoglio, non ebbe il gusto di farne la dedicazione, che fu poi fatta da Quinto Catulo: *hoc solum felicitati ejus* (Syllae) *negatum*, dice Tacito Hist. lib. 3.

(20) Dione lib. 43. dice che Cesare fece coprire questa strada con vele di seta.

(21)

CAPUT II.

De sparti natura, & quando primum usus eius, & quomodo perficiatur, & quæ sine radice nascantur, & vivant.

Sparti quidem usus multa post secula cœptus est; nec ante Pœnorum arma, quæ primum Hispaniæ intulerunt. Herba & hæc sponte nascens, & quæ non queat seri, iuncusque proprie aridi soli, uni terræ dato vitio; namque id malum telluris est; nec aliud ibi seri aut nasci potest. In Africa exiguum & inutile gignitur. Carthaginiensis Hispaniæ citerioris portio, nec hæc tota, sed quatenus parit; montes quoque sparto operit. Hinc strata rusticis eorum, hinc ignes facesque, hinc calceamina, & pastorum vestis,

(21) Questa voce vuol anche dire *cose annodate insieme*.

CAPITOLO II.

Della natura dello sparto; quando si cominciò a farne uso la prima volta; come si perfezioni; di certe produzioni che nascono e vivono senza radici.

L'uso dello sparto ha cominciato da molti secoli, ma non va al di là della prima guerra che i Cartaginesi (1) fecero in Ispagna. Quest' erba viene da se stessa, e non si potrebbe seminarla (2); è propriamente il giunco delle terre secche, ed i luoghi ove cresce, sono così sterili, che non saprebbe venirvi altra cosa. In Africa nasce picciolo, e non serve a nulla. Ne cresce in una parte (3) della provincia di Cartagena nella Spagna citeriore, e n' abbonda talmente nei luoghi dove viene, che le montagne stesse ne sono coperte. La gente di campagna di quei paesi ne fa dei

stis, animalibus noxium, præterquam cacuminum teneritate. Ad reliquos usus laboriose evellitur, ocreatis cruribus, manibusque tectis manicis, convolutum osseis ligneisve conamentis. Nunc iam in hyemem iuxta. Facillime tamen ab Idibus Maiis in Iunias: hoc maturitatis tempus.

Vulsum fascibus in acervo animatum biduo, tertio resolutum, spargitur in sole, siccaturque, & rursus in fascibus redit sub tecta. Postea maceratur aqua marina optime, sed & dulci si marina desit. Siccatumque sole iterum rigatur. Si repente urgeat desiderium, perfusum calida in solio, ac siccatum stans, compendium operæ fatetur. Hoc autem tunditur, ut fiat utile, præcipue in aquis marique invictum; in sicco præferunt e cannabi funes. At spartum alitur etiam demersum, veluti natalium sitim pensans. Est quidem eius natura interpolis: rursusque quam libeat vetustum novo miscetur. Verumtamen complectatur animo, qui volet miraculum extimare, quanto sit in usu,

om-

materassi, delle legna, delle faccelline, delle scarpe, degli abiti per i pastori. Lo sparto è nocivo al bestiame, eccettuata la parte tenera che si trova alla sommità. Quando si vuole impiegarlo ai varj usi indicati, è difficile svellerlo, se non si riparano le gambe con istivali, le mani con guanti, facendolo girare intorno ad un osso o ad un legno per aver più forza di schiantarlo. Al giorno di oggi si svelle anche nell'inverno, ma il tempo più opportuno è dai quindici di Maggio, ai tredici di Giugno, perchè è allora nella sua maturità.

Svelto, fatto in fasci sta al sole due giorni, nel terzo si slega, si espone al sole per seccarlo, e ridotto in fasci riponsi al coperto. In seguito si mette a macero nell' acqua del mare, e in mancanza di questa, nell' acqua dolce; s'espone al sole e lo si ammolla di nuovo. Se il bisogno t' affretta, per risparmiar tempo e spesa; bagnalo con acqua calda dentro un tino; e lascialo asciugare in piedi. E' necessario di batterlo prima di metterlo in opera, e farsene dei cordaggi resistenti nell' acqua e nel mare

prin-

omnibus terris, navium armamentis, machinis ædificationum, aliisque desideriis vitæ. Ad hos omnes usus quæ sufficiant, minus xxx. M. pass. in latitudinem a litore Carthaginis novæ, minusque in longitudinem esse reperientur. Longius vehi impendia prohibent.

Iunco Græcos ad funes usos nomini credamus, quo herbam eam appellant: postea palmarum foliis philuraque, manifestum est: & inde translatum a Pœnis sparti usum, perquam simile veri est.

Theophrastus auctor est, esse bulbi genus circa ripas amnium nascens, cuius inter summum corticem eamque partem qua vescuntur, esse laneam naturam ex qua impilia vestesque quædam conficiantur. Sed neque regionem, in qua id fiat, neque quicquam diligentius, præterquam eriophorum id appellari, in exemplaribus, quæ quidem invenerim, tradit: neque omnino ullam mentionem habet sparti, cuncta cura magna persecutus ccccxc. annis ante nos, ut iam & alio loco di-

xi-

principalmente; perchè, trattandosi di funi da terra è preferito il canape. Lo sparto si nudrisce nell' acqua, come per risarcirsi della sete sofferta ov'è nato. Ha questa proprietà che può rappezzarsi, e per quanto sia vecchio, aggiungervene di nuovo. Ma per giudicare quanto quest'erba sia mirabile, si esamini quanto sia universalmente utile negli attrezzi dei vascelli, nella costruzione (4) degli edifizj, e negli altri bisogni della vita. Eppure troverassi che per supplire a tanti bisogni, il paese che produce lo sparto e che si estende sulla costa di Cartagena, non ha cento miglia di lunghezza e trenta di larghezza. Il commerzio dello sparto non si estende molto a cagione della spesa del trasporto.

La parola greca *skhoinos* che significa tanto un giunco quanto una corda, mostra che i Greci servironsi del giunco per far le corde. Si sa che ne fecero dappoi di foglie di palma, e della più fina scorza di tiglia; ed è verisimile che i Cartaginesi abbiano fatto uso dello sparto, ad imitazione dei Greci.

Teo-

ximus, quo apparet, post id temporis spatium in usum venisse spartum. Et quoniam a miraculis rerum cœpimus, sequemur eorum ordinem, in quibus vel maximum est, aliquid nasci aut vivere sine ulla radice. Tubera hæc vocantur, undique terra circumdata, nullisque fibris nixa, aut saltem capillamentis, nec utique extuberante loco in quo gignuntur, aut rimas agente: neque ipsa terræ cohærent. Cortice etiam includuntur, ut plane nec terram esse possimus dicere, nec aliud quam terræ callum. Siccis hæc fere & sabulosis locis fructetosisque nascuntur. Excedunt sæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere. Duo eorum genera, arenosa dentibus inimica, & altera sincera. Distinguuntur & colore, ruffo nigroque, & intus candido, laudatissima Africæ. Crescant, anne vitium id terræ (neque enim aliud intelligi potest) ea protinus globetur magnitudine, qua futurum est: & vivantne, an non, haud facile arbitror intelligi posse. Putre-

Teofrasto dice che sulla riva dei fiumi nasce una sorta di cipolla che tra la sua pelle esteriore e la parte che si mangia vi è una spezie di lana di cui fansi (5) calzari di feltro e certe vesti. Non dice però, almeno negli esemplari che ho potuto trovare, il paese dove nasce, nè alcun' altra particolarità, dicendo solo che si chiama *erioforo*, cioè porta lana. Se Teofrasto che ha trattato sì accuratamente di ogni sorta di erbe e di piante, e che ha vivuto trecento e novant' anni prima di me, non fa menzione alcuna dello sparto, vuol dire che l' uso se n' è introdotto dopo il suo tempo.

E giacchè abbiamo cominciato a descrivere le maraviglie della natura, seguiteremo ad esaminarle l' une dopo l'altre, tra le quali la primaria si è, trovarsi una pianta che nasce e vive senza radice. Chiamasi questa tartufo: sta essa sepolta sotterra, non ha nè fibbre nè filamenti, non solleva la terra ove si trova, non la fa crepare, e non è nemmeno attaccata alla terra. Sta rinvolta in una spezie di corteccia; non può dirsi che sia terra, ma piuttosto una callo-

si-

trescendi enim ratio communis est iis cum ligno. Lartio Licinio Prætorio viræ iura reddenti in Hispania Carthagine, paucis his annis scimus accidisse, mordenti tuber, ut deprehensus intus denarus primos dentes inflecteret; quo manifestum erit, terræ naturam in se globari. Quod certum est ex iis erunt quæ nascantur, & seri non possint.

sità della medesima. Nasce ordinariamente in terreni secchi e sabbioniccj e pieni di sterpi. Havvene che sono più grandi di una mela cotogna e che pesano una libbra (8). Ve ne sono di due sorte; gli uni sabbioniccj e che fan male ai denti, gli altri puri e netti. Ve ne sono di rossigni, di neri, ed altri bianchi di dentro. Quei di Africa son più pregiati. Se crescano successivamente, o se questa imperfezione della terra (che la non si saprebbe chiamar altrimenti) acquisti tutt'ad un tratto la grossezza che deve avere, se abbian vita o no; è difficile, per quanto parmi, da decidersi. Quel che si sa è questo, che marciscono come il legno. Sono pochi anni, che Larzio Licinio ch'era stato pretore a Roma, e ch' era allora al governo di Cartagena in Ispagna, avendo morduto un tartufo, vi trovò dentro un denaro romano, che gli fece quasi perdere i denti dinanzi. Ciò mostra che i tartufi sono formati di una porzione di terra che si agglomera. Per altro si sa che devono contarsi tra le produzioni che nascono da per se stesse, e che non possono (7) seminarsi.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO II.

(1) Questa prima guerra punica riguardo alla Spagna, è la seconda guerra punica riguardo ai Romani incominciata l'anno di Roma 535.

(2) Questa voce è originariamente Spagnuola, adottata poscia dai Romani. Anche presentemente in Ispagna, ogni sorta di giunco dicesi *sparto*.

(3) Lo *sparto* cresce oggidì dai confini del regno di Granata sinò alla città di Murcia. Questa pianta cresce pure nel regno di Valenza.

(4) Ho veduto nella maggior parte degli edifizj in Ispagna farsi prima l'ossatura di legno legata col detto *sparto* e poi coperta con pietre e calce.

(5) Ho seguito la conghiettura felicissima del P. Arduino che legge qui *impilia* e non *mapalia*, come portano i manoscritti.

(6)

(6) Dicesi esservene nel Delfinato e nel contado d'Avignone ancora di più grandi. La Savoja, secondo Bomare, produce una spezie di tartufi che pesa sino due libbre, e che ha esattamente il gusto del latte.

(7) Presentemente si sa che la semenza di tartufo è una polve estremamente fina, anzi potrebbesi sospettare che Plinio riconoscesse questa polvere qual generatrice dei tartufi, come vedrassi nella nota 2 del capitolo seguente.

CAPUT III.

De misy, & tuberibus: & de fungis pezicis, laserpitio & magydari, & rubia, & radicula.

Simile est & quod in Cirenaica provincia vocant misy, præcipuum suavitate odoris ac saporis, sed carnosius: & quod in Thracia iton & quod in Græcia geranion.

De tuberibus hæc traduntur peculiariter: Cum fuerint imbres autumnales ac tonitrua crebra, tunc nasci, & maxime e tonitribus: nec ultra annum durare: tenerrima autem verno esse. Quibusdam locis accepta riguis feruntur: sicut Mitylenis negant nasci, nisi exundatione fluminum invecto semine ab Tiaris. Est autem is locus, in quo plurima nascuntur. Asiæ nobilissima circa Lampsacum & Alopeconnesum, Græciæ vero circa Elin.

Sunt & in fungorum genere a Græcis dicti pezicæ, qui sine radice aut pediculo nascuntur.

Ab

CAPITOLO III.

Della spezie di tartufo detto misy; dei tartufi in generale; dei funghi pezici, o vescie di lupo; del laserpizio; del suo stelo, detto magidari; della robbia; della saponaja.

Trovasi nella Cirenaica, paese di Africa, una spezie di tartufo detto *Misy* ch' è di un gusto e di un sapore più soave degli altri, e ch' è anche più carnoso. In Tracia il tartufo ha il nome d' *Iton* ed in Grecia quello di Geranion.

Ecco alcune particolarità, riguardo ai tartufi. Si dice che quando l' autunno è piovoso, ed i tuoni sono frequenti, vi sarà abbondanza di tartufi, principalmente se tuona molto (1). Si dice che non durano se non un anno, e che sono più teneri in primavera che nell' altre stagioni. In alcuni luoghi si attribuisce all' acqua la produzione dei tartufi; per esempio, a Mitilene, ove si pretende che non nascerebbero, se il trabboccamento dei fiumi non ne portasse la sementa da Tiara (2), luogo abbondantis-

Ab his proximum dicetur autoritate clarissimum laserpitium, quod Græci silphion vocant, in Cyrenaica provincia repertum: cuius succum vocant laser, magnificum in usu, medicamentisque, & ad pondus argentei denarii pensum. Multis iam annis in ea terra non invenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, maius ita lucrum sentientes, depopulantur pecorum pabulo. Unus omnino caulis nostra repertus memoria, Neroni principi missus est. Si quando incidit pecus in spem nascentis, hoc deprehenditur signo: ove, cum comederit, dormiente protinus, capra sternuente. Diuque iam non aliud ad nos invehitur laser, quam quod in Perside aut Media & Armenia nascitur large, sed multo infra Cyrenaicum: id quoque adulteratum gummi, aut sagapeno, aut faba fracta. Quo minus ommitendum videtur, C. Valerio, M. Herennio Coss. Cyrenis advecta Romam publice laserpitii pondo; Cæsarem vero Dictatorem initio belli civilis, inter aurum argentumque protulisse

ex

simo di tartufi. I migliori di Asia crescono nei contorni di Lampsaco e di Alopeconeso; come i migliori di Grecia, nei contorni di Elide.

Si mettono nel numero dei funghi quei che i Greci chiamano *pezici* (3), e che nascono senza coda o radice.

Ora parleremo della famosa pianta detta dai Latini *laserpitium* (4), e dai Greci *Silfion*, che fu scoperta nella Cirenaica, il cui succo chiamato *laser*, è sì stimato per comporne medicamenti, o per altri usi che si vende a peso di argento. Da molti anni non se ne trova più colà, perchè i pubblicani che prendono in affitto le campagne della repubblica, per mettere il terreno tutto a loro proprio guadagno (5), mandano il bestiame a pascolarvi dove nasce e lo distruggono. Ai nostri giorni se ne è trovato un gambo che fu mandato all' Imperadore Nerone. Se avviene talvolta che il bestiame s'incontri nel *laserpizio* che comincia a nascere, il segno si è, che la pecora che ne ha mangiato, si addormenta immediatamente, e che la capra starnutisce. Da lungo tempo non viene a noi

ex ærario laserpitii pondo M. D. Id apud auctores Græciæ evidentissimos invenimus natum imbrem piceo repente madefacta tellure, circa Hesperidum hortos, Syrtimque maiorem, septem annis ante oppidum Cyrenarum, quod conditum est urbis nostræ anno CXLIII. *Vim autem illam per quatuor millia stadium Africæ valuisse. In ea laserpitium gigni solitum, rem feram ac contumacem, & si coleretur, in deserta fugientem: radice multa crassáque, caule ferulaceo, aut simili crassitudine. Huius folia maspetum vocabant, apio maxime similia. Semen erat foliaceum, folium ipsum vero deciduum. Vesci pecora solita, primoque purgari, mox pinguescere, carne mirabilem in modum iucunda. Post folia amissa, caule ipso & homines vescebantur decocto, asso, elixoque: eorum quoque corpora* XL. *primis diebus purgante a vitiis omnibus. Succus duobus modis capiebatur; e radice atque caule. Et hæc duo erant nomina rhizias, atque caulias vilior, illo ac pu-*

tre-

altro Laser che quello che cresce abbondantemente in Grecia, in Media ed in Armenia, ma che è inferiore a quello della Cirenaica, oltre che viene falsificato con *Sagapeno* (6) o qualche altra gomma, od anche con farina di fave. Non debbo pretermettere che sotto il consolato (7) di Cajo Valerio e di Marco Erennio si portarono a Roma trenta libbre di *laserpizio* che furono vendute pubblicamente; e che Giulio Cesare, essendo dittatore, nel principio della guerra civile, cavò fuori dall'erario, con l'oro e con l'argento, mille e cinquecento libbre di questa pianta.

I più celebri autori greci han lasciato scritto che sette anni prima della fondazione della città di Cirene, che fu fabbricata l'anno cento quaranta tre di Roma, il *laserpizio* (8) fu prodotto da certa subita pioggia di pece che cadette in Africa presso gli orti Esperidi (9) e presso la gran Sirte, e che la virtù produttiva di questa pioggia si estese per lo spazio di quattro mila (10) stadj. Secondo gli stessi scrittori, il *laserpizio* che nasceva colà era un'erba selvatica e

trescens. Radici cortex niger. Ad mercis adulteria, succum ipsum in vasa coniectum, admixto furfure, subinde concutiendo ad maturitatem perducebant, ni ita fecissent, putrescentem. Argumentum erat maturitatis, color, siccitasque sudore finito. Alii tradunt laserpitii radicem fuisse maiorem cubitali; tuberque in ea super terram. Hoc inciso, profluere solitum succum, ceu lactis, superenato caule, quem magydarin vocarunt. Folia aurei coloris pro semine fuisse cadentia a canis ortu, Austro flante. Ex his laserpitium nasci solitum, annuo spatio & radice & caute consummantibus sese. Hoc & circumfodi solitum prodidere; nec purgari pecora, sed ægra sanari, aut protinus mori, quod in paucis accidere. Persico silphio prior opinio congruit.

Alterum genus ejus est, quod magydaris vocatur, tenerius & minus vehemens, sine succo: quod circa Syriam nascitur, non proveniens in Cyrenaica regione. Gignitur & in Parnasso monte copiosus, quibus-

di una natura sì indocile che ritiravasi da per se stessa nei luoghi deserti, piuttosto che soffrire di essere coltivata. Avea molte radici e molto grosse, ed un gambo che rassomigliava a quello della ferula, e di una pari grossezza. La sua foglia, detta *maspeton*, era simile a quella del prezzemolo e cadeva ogn' anno, ed il seme era schiacciato come le foglie. Il bestiame amava questa erba, che da principio lo purgava, indi ingrassavalo, rendendo la di lui carne di un gusto squisito. Dopo che avea perdute le foglie, gli uomini pure mangiavano il gambo cotto alessò e arrosto, e nei primi quaranta giorni che se ne mangiava, purgava sì perfettamente il corpo che non vi restava umore alcuno vizioso. Il succo di questa pianta cavavasi in due modi, dalla radice e dal gambo; il primo detto *rhisia* ed il secondo *caulia*; questo, guastandosi più facilmente, costava meno dell' altro. La radice avea una scorza nera. Per falsificare il succo di *laserpizio*, versavasi in un vaso, mescendovi della semola; in seguito sbattesi, siano che fosse ad una certa matu-

busdam laserpitium vocantibus: per quæ omnia adulteratur rei saluberrimæ utilissimæque auctoritas. Probatio sinceri prima, in colore modice ruffo, & cum frangitur, candido intus, mox translucente: gutta aqua salivaque liquescit. Usus in multis medicaminibus.

Sunt etiamnum duo genera, non nisi sordido nota vulgo, cum quæstu multum polleant. In primis rubia, tingendis lanis & coriis necessaria. Laudatissima Italica, & maxime suburbana: & omnes pæne provinciæ scatent ea. Sponte provenit, seriturque similitudine erviliæ. Verum spinosus ei caulis: geniculatus hic est, quinis circa articulos in orbe foliis. Semen eius rubrum est. Quos in medicina usus habeat, suo dicemus loco. Atquæ vocatur radicula, lavandis demum lanis succum habet: mirum quantum conferens candori mollitiæque. Nascitur sativa ubique, sed sponte præcipua in Asia Syriaque, saxosis & asperis locis. Trans Euphratem tamen laudatissima, caule fe-

ru-

turità, altrimenti sarebbesi corrotto. Questa deduceasi, quando prendea colore e ch' era interamente secco. Altri dicono che la radice di *laserpizio* avea più di un cubito di altezza; che avea una certa tuberosità che faceasi vedere sopra terra, che essendo incisa, rendeva un succo latticinoso, e che al di sopra di questa tuberosità usciva il gambo detto *magidari*; che le foglie ch' erano di color d' oro, equivalevano al seme, e cadevano dopo il levare della Canicola, soffiando il vento di mezzodì; che da queste foglie nasceva il *laserpizio*, e che nello spazio di un anno la radice ed il gambo acquistavano la loro perfezione. Scrivono pure che aveasi costume di scalzare questa pianta, che non purgava il bestiame che ne mangiava, ma che lo guariva, essendo ammalato, o che lo facea morire sul fatto; il che era avvenuto a pochi. La prima descrizione si adatta al *laserpizio* di Persia.

Oltre quello, detto *Magidari*, havvene d' un' altra spezie ma più tenero, meno violento del primo e senza succo. Cresce sulle frontiere di Siria e non nella Cire-

rulaceo tenui, & ipso cibis indigenarum expetito, & ungentis, quicquid sit cum quo decoquatur, folio oleæ, Strution Græci vocant, floret æstate, grata aspectu: verum sine odore, spinosa, & caule lanuginoso. Semen ei nullum, radix magna, quæ conditur ad quem dictum est usum.

renaica. Sul monte Parnaso si trova pure in abbondanza una certa pianta detta da alcuni *laserpizio*. Di questo e di quello di Siria si fa uso per falsificare il vero che è sì salutare. Ma quest'ultimo si riconosce da seguenti caratteri; è rossiccio di fuori; quando si rompe è bianco e trasparente di dentro; si liquefà, stemperandolo con l'acqua o con la saliva. Entra nella composizione di molti rimedj.

Vi sono ancora due altre piante, note soltanto al basso popolo, a cui portan molto profitto. La prima è la robbia che serve a tingere le lane, ed è essenziale alla preparazione dei cuoj. La migliore è quella d'Italia, e principalmente nei contorni di Roma. Ne abbondan però tutti gli altri paesi. Nasce da per se, o la si ha, seminandola, come i piselli. Ha il gambo pungente e nodoso, e ad ogni nodo ha cinque foglie disposte in rotondo. Il grano è rosso. Quanto all'uso di questa pianta in medicina, se ne parlerà a suo luogo (11).

La saponaja, detta in latino *radicula*, da un succo proprio per lavare le lane, dando ad esse una bianchezza ed una

mor-

morbidezza maravigliosa. Quella che si coltiva, nasce da per tutto. In quanto alla selvatica, è buona quella di Siria, dell' Asia minore, nata in luoghi aspri e sassosi. Di là dell' Eufrate è la migliore. Ha il gambo sottile e simile a quello della ferula. Gli abitanti del luogo ne mangiano volontieri, impieganla nei profumi, facendola bollire con altri ingredienti. Ha la foglia come quella dell' ulivo. I Greci chiamano questa pianta *struthion*. Fiorisce in estate, bella a vedersi, senza odore, con gambo pungente e lanuginoso. Non fa grano; ha gran radici, che servono all' uso di nettare le lane.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO III.

(1) Plutarco, *Symp.* Quest. 2, e Giuvenale Sat. 6. parlano di questo effetto prodotto dai tuoni.

(2) E' il nome di una collina o unione di colline nell'isola di Lesbo che ha per capitale Mitilene. Da quanto dice Plinio in questo luogo, pare ch'egli riconosca che i tartufi hanno semenza.

(3) Noi li chiamiamo *vescie di lupo*.

(4) Per non trascrivere ciò che in tal proposito trovasi altrove, e moltiplicar quindi i libri, senza dir cose nuove, leggasi Bomare alla voce *Silfio* ed alla voce *Laser*.

(5) Non può rivocarsi in dubbio quanto qui dice Plinio circa la rarità di questa pianta al suo tempo; ma sembra ben duro a comprendersi, come i pubblicani trovassero nei loro calcoli maggior

gior guadagno a distruggerla, col mandarvi a pascolare le greggie, quando Plinio stesso dice, che vendevasi a peso d'argento.

(6) Vedasi Bomare a questa voce.

(7) L'anno della fondazione di Roma 661.

(8) Tutto ciò sente di favola.

(9) I Greci han collocato questi giardini ora verso cadice, ora nell'oceano occi-

---

CAPUT IV.

De hortorum cura; & digestio terræ nascentium, præter fruges & frutices.

Ab his superest reverti ad hortorum curam, & suapte natura memorandum, & quoniam antiquitas nihil prius mirata est, quam Hesperidum hortos, ac regum Adonis & Alcinoi, itemque pensiles sive-

cidentale, ora intorno al monte Atlante, ora nella Cirenaica, ch'è il moderno *regno di Barca*. La gran Sirte è il *golfo di Sidra*, o come più comunemente dicesi, le *Secche di Barberia*.

(10) Essendo lo stadio l'ottava parte d'un miglio, questa pioggia si estese per cinquecento miglia.

(11) Nel libro XXIV, c. II.

CAPITOLO IV.

Della coltura dei giardini: produzioni della terra, differenti dalle biade e dagli arbusti.

Dopo le cose dette, passiamo alla coltura dei giardini; materia da per se importantissima, poichè l'antichità non ha ammirato nulla tanto, quanto i giardini dell'Esperidi, quelli dei due re Adonide (1) ed Alcinoo, quelli pensili di Ba-

ve illos Semiramis, sive Assyriæ rex Cyrus fecit, de quorum opere alio volumine dicemus. Romani quidem reges ipsi coluere. Quippe etiam Superbus Tarquinius nuntium illum sævum atque sanguinarium filio remisit ex horto. In XII. tabulis legum nostrarum nusquam nominatur villa, semper in significatione ea hortus: in horti vero, heredium. Quam rem comitata est & religio quædam: hortoque & foco tantum contra invidentium effascinationes dicari videmus in remedio satyrica signa, quamquam hortos tutelæ Veneris assignante Plauto. Iam quidem hortorum nomine in ipsa urbe delicias, agros, villasque possident. Primus hoc instituit Athenis Epicurus hortorum magister. Usque ad eum, moris non fuerat in oppidis habitari rura.

Romæ quidem per se hortus ager pauperis erat. Ex horto plebei macellum, quanto innocentiore victu! Mergi enim, credo, in profunda satius est, & ostrearum genera naufragio exquiri, aves ultra

bilonia, fatti da Samiràmide, o come altri dicono, da Ciro re di Assiria. Ne parleremo altrove. Quanto ai re di Roma, hanno eglino coltivati i giardini; perchè Tarquinio Superbo era in un giardino, quando mandò al figlio quell' ordine crudele e sanguinario contro (2) i Gabi. Nelle nostre leggi delle dodici tavole non si fa mai menzione di casa di campagna sotto il nome di *villa*, ma la parola *hortus*, giardino, significa casa di campagna; e la parola *heredium*, eredità, nelle dette leggi vuol dire giardino. La religione v' ebbe in ciò la sua parte; perchè noi vediamo che per impedire le malie dell' invidia, si consacra nei giardini, egualmente che nei focolari delle nostre case l' emblema dei satiri (3), come un preservativo. Plauto però dice (4) che i giardini sono sotto la tutela di Venere. Oggidì i nostri signori hanno in Roma delle case di piacere, delle campagne, e sino delle ville. Epicuro, quel dottore dei giardini fu il primo che introdusse in Atene questo costume; perchè prima di lui non si avea pensato di avere

tra Phasidem amnem peti, & fabulose quidem terrore tutas, imo sic pretiosiores alias in Numidiam atque Æthiopiæ sepulcra: aut pugnare cum feris, mandique capientem quod mandat alius. At hercule quam vilia hæc, quam parata voluptati satietatique, nisi, eadem quæ ubique, indignatio occurreret! Ferendum sane fuerit exquisita nasci poma, alia sapore, alia magnitudine, alia monstro, pauperibus interdicta: inveterari vina saccisque castrari: nec cuiquam adeo longam esse vitam, ut non ante se genita potet: è frugibus quoque quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, ac medullam tantum earum: superque pistrinarum operibus & cælaturis vivere, alio pane procerum, alio vulgi, tot generibus usque ad infimam plebem descendente annona. Etiamne in herbis discrimen inventum est, opesque differentiam fecere in cibo, etiam uno asse venali? In his quoque aliqua sibi nasci tribus negant, caule in tantum saginato, ut pauperis mensa non capiat?

Sil-

in mezzo delle città, abitazioni di campagna.

Anticamente a Roma, un orto era tutta la campagna di un povero cittadino, ed il basso popolo non conosceva altro mercato (5) che il proprio orto. O costumi innocenti! o vita diversa della nostra! Quando però non si pretenda esser miglior cosa andar a tuffarsi negli abissi del mare, esporsi ai naufragj per avere ogni sorta di ostriche, andare a cercar di là del Fasi quegli uccelli (6) che credevansi in sicurezza pel terrore che le favole inspirano in proposito di quei paesi, e che per questa ragione hanno un prezzo maggiore; di andarne a cercare in Numidia (7) e nelle tombe d'Etiopia; o di prendere bestie feroci e mangiarne, dopo ch' esse han mangiato le carni di chi le ha prese. Puossi trovar mai alimento a miglior prezzo, alimento più delizioso, che quello che danno gli orti, se il lusso fastoso e che si nausea di tutto, nol riguardasse con disprezzo? Che le frutta singolari per la bontà, per la grossezza, perchè nate contro natura, sieno interdette ai poveri, si

Silvestres fecerat natura corrudas, ut quisque demeteret passim. Ecce altiles spectantur asparagi; et Ravenna ternos libris rependit: Heu prodigia ventris! Mirum esset non licere pecori carduis vesci: non licet plebi. Aquæ quoque separantur & ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem gulæ vertunt. Servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat. Decoquunt alii aquas: mox & illas hyemant. Nihil itaque homini sic, quomodo rerum naturæ placet. Etiamne herba aliqua divitiis tantum nascitur? Nemo Sacros Aventinosque montes, & iratæ plebis secessus circumspexerit. Mox enim certe æquabit, quos pecunia separaverit. Itaque hercule nullum macelli vectigal maius fuit Romæ, clamore plebis incusantis apud omnes principes, donec remissum est portorium mercis huius: compertumque non aliter quæstuosius censum haberi aut tutius, ac minore fortunæ jure,

potrebbe soffrirlo; che i vini più squisiti e fatti passare pel sacco (8) sieno destinati per la bocca dei ricchi, e che costoro, per quanto sia lunga la lor vita, vogliano bere dei vini più vecchi di essi, si potrebbe soffrirlo; che abbiasi trovato dal lusso un nuovo modo di preparare con la sola mollica del pane un alimento più grato; che siavi in oltre sul pane, di cui nutrisconsi i gran signori, diverse cose intagliate col cesello ed il loro pane sia differentissino dal comune, anzi secondo la differenza delle condizioni, vada diminuendo di bontà, sino a quello del più basso popolo, si potrebbe soffrirlo. Ma, bisognò per questo che si trovasse il modo di mettere una distinzione nell' erbe e che le ricchezze facessero una differenza in un cibo, il cui prezzo reale non eccede un soldo? Eppure, il popolo si è persuaso che vi sono dell' erbe che non nascono per lui; essendovi dei cavoli divenuti a forza di cultura sì grandi, che il loro prezzo eccede le facoltà di un povero cittadino, come il loro volume eccede l' estensione della sua mensa. La natura

re, cum credatur pensio ea pauperum. Is in solo sponsor est, & sub dio reditus, superficiesque cælo quocumque guadens.

Hortorum Cato prædicat caules. Hinc primum agricolæ æstimabantur prisci, & sic statim faciebant iudicium, nequam esse in domo matrem familias (etenim hæc cura fœminæ dicebatur) ubi indiligens esset hortus. Quippe è carnario aut macello vivendum esse. Nec caules, ut nunc, maxime probabant, damnantes pulmentaria quæ egerent alio pulmentario. Id erat oleo parcere. Nam gari desideria etiam in exprobratione erant. Horti maxime placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno; expedita res & parata semper: unde & acetaria appellantur, facilia concoqui, nec oneratura sensum cibo, & quæ minime accenderent desiderium panis. Pars eorum ad condimenta pertinens, fatetur domi versuram fieri solitam, atque non Indicum piper quæsitum, quæque trans maria petimus. Iam in fenestris suis plebs urbana in imagine hor-

to-

avea fatto gli asparaghi selvatici, perchè ognuno potesse coglierne; ora la coltura ne ha creato una spezie che sono come ingrassati, e Ravenna ne vende di sì grossi che tre fanno una libbra. Vedi prodigi del ventre umano! Vi sarebbe di che maravigliarsi, vedendo proibito alle bestie mangiar dei cardi; ma vi sono dei cardi, dei quali per la loro cultura, è proibito al popolo di mangiarne. L'acqua stessa ha le sue distinzioni, e il denaro n'ha messo in un elemento fatto dalla natura comune a tutti. Alcuni si fanno una bevanda della neve, altri del ghiaccio, e fanno servire alla delizia della gola i pesi imposti alle montagne. Si mette in serbo il freddo per averlo la state, e si studia il mezzo che la neve produca dei brividi, nei mesi che non sono suoi. Alcuni, dopo aver fatto bollire l'acqua, mettonla a gelare. In somma, l'uomo non ama le cose, come alla natura piacque di darle. E per questo, debbonvi essere dell'erbe che non nascano che per i ricchi? No, no, non si tema più che il popolo irritato dalla sua miseria si ritiri sul monte Sacro o

sull'

torum quotidiana oculis rura præbebant; antequam præfigi prospectus omnis coegit multitudinis innumeratæ sæva latrocinatio. Quam ob rem sit aliquis & his honos, neve auctoritatem rebus utilitas adimat, cum præsertim etiam cognomina procerum inde nata videamus; Lactucinosque in Valeria familia non puduisse appellari: & contingat aliqua gratia operæ curæque nostræ, Virgilio quoque confesso, quam sit difficile verborum honorem tam parvis perhibere.

Hortos villæ iungendos non est dubium, riguosque maxime habendos, si contigat, profluo amne: si minus, e puteo rota, organisve pneumaticis, vel tollenonum haustu rigandos. Solum proscindendum a Favonio: in autumnum præparandum est post XIIII. dies, iterandumque ante brumam. Octo iugerum operis palari iustum est, fimum tres pedes alte cum terra misceri, areis distingui, easque resupinis pulvinorum toris, ambiri singulas tramitum sulcis, qua detur accessus homini, scatebrisque decursus.

In

sull' Aventino; qualunque sia la distinzione che mette il denaro tra gli uomini, tra poco tutti saranno eguali. Non vi fu mai gabella alcuna tanto utile all' erario in Roma, quanto quella del mercato dell' erbe; ed il popolo non cessò di lamentarsene con tutti gl' imperadori, finchè fu levata. Si conobbe per esperienza che questa esenzione era il mezzo più lucroso, più sicuro, il meno soggetto ai capriccj della fortuna per mettere i poveri in istato di pagare il censo. Il giardino del povero è la sua cauzione verso lo stato; perchè la sua rendita è esposta a tutti gli occhi, e la sua superficie si adatta a qualunque temperatura di aria.

Catone (9) celebra i cavoli dei giardini; quindi giudicavasi del merito dei primi coltivatori da tale coltura; e siccome la sopratendenza dell' orto era assegnata alle donne, così guardavasi qual cattiva madre di famiglia, quella che trascurasse la cura del medesimo; poichè in tal caso bisognava, per vivere, ricorrere al macello (10), od al mercato dell' erbe e dei legumi: Con tutto ciò,

In hortis nascentium alia bulbo commendatur, alia capite, alia caule, alia folio, alia utroque, alia semine, alia cortice, alia cute, aut cartilagine, alia carne, alia tunicis carnosis.

Aliorum fructus in terra est, aliorum & extra, aliorum non nisi extra. Quaedam iacent crescuntque, ut cucurbitae & cucumis. Eadem pendent, quanquam graviora multo etiam iis quae in arboribus gignuntur; sed cucumis cartilagine. Cortex huic uni maturitate tuansit in lignum. Terra conduntur rhaphani, napique, & rapa, atque alio modo inulae, siser, pastinacae. Quaedam vocabimus ferulacea, ut anethum, malvas; nam quetradunt auctores, in Arabia maluas septimo mense arborescere, baculorum usum praebere extemplo. Sed & arbor est malva in Mauritania Lixi oppidi aestuario, ubi Hesperidum horti fuisse produntur cc. pass. ab Oceano, iuxta delubrum Herculis, antiquius Gaditano, ut ferunt. Ipsa altitudinis pedum xx., crassitudinis quam circum-

non facevasi allora tanto caso dei cavoli come fassene oggidì; perchè non si approvavano quelle vivande che avean bisogno di altra vivanda per condimento (scrupolo che serviva di pretesto al risparmio dell' olio) ed era anzi una vergogna cercare avidamente la salsa del *garo* (11). Preferivansi dunque le produzioni dell'orto, perchè non avean bisogno nè di fuoco nè di legna, ed erano cibi facili ad aversi ed a prepararsi; si facevano dell' insalate, facili alla digestione, che non aggravano la testa e non fanno mangiare molto pane. I condimenti stessi che si ricavano dagli orti fan vedere che in antico non si volea che il denaro uscisse fuori, e perciò faceano a meno del pepe d' India, e degli altri oggetti che vengono d' oltremare. Già il popolo di Roma sulle sue finestre coltivando erbe simili a quelle che nascono negli orti, presentava continuamente agli occhi lo spettacolo della campagna; sinchè accresciutosi il popolo estremamente, si fu in necessità di premunir con cancelli le finestre che davano sulla strada contro la rapacità atroce

dei

cumplecti nemo possit. In simili genere habebitur & cannabis. Necnon & carnosa aliqua appellabimus, ut spongias in humore pratorum enascentes. Fungorum enim callum, in ligni arborumque natura diximus, & alio genere tuberum paulo ante.

dei ladri. Pregisi dunque in qualche modo l'argomento che io tratto, nè la sua apparente bassezza faccialo dispregiare, vedendosi sopra tutto che i soprannomi dei principali signori sono tratti dall'erbe appunto degli orti, e che un ramo della famiglia Valeria non si vergognò di chiamarsi dei *lattucini*. Possa aver dunque qualche aggradimento il mio lavoro, confessando Virgilio (12) stesso ch'è difficile di trattare con dignità un argomento ch'è picciolo in se medesimo.

L'orto deve esser assolutamente contiguo alla casa di campagna, e se si può situato presso l'acqua di fiume o di ruscello, onde annaffiarlo facilmente; altrimenti adacquerassi con acqua di pozzo estraendola con una ruota, o con una tromba, o con l'altalena. Rompasi la terra al primo soffiare del vento Favonio: quattordici giorni dopo, preparisi per l'autunno, e si ari un'altra volta prima dell'inverno. Ci vogliono otto operaj per vangare un jugero in un giorno; poichè si tratta di mescolare il concime con la terra alla profondità di tre pie-

piedi, di divider l'orto in differenti piazze, ognuna delle quali abbia le estremità rialzate, di farvi intorno ad ognuna dei sentieri, per cui vadan su e giù gli uomini, e conducansi l'acque per annaffiarle.

Tra l'erbe degli orti, alcune stimansi pel bulbo, altre per la loro testa, altre pel torso, altre per le foglie, altre pel torso e per le foglie, altre pel seme, altre per la scorza, altre per la cartilagine, altre per la polpa, altre per le loro tonache carnose.

Alcune hanno il loro frutto sotterra, altre sotto e sopra, altre sopra soltanto. Ve ne sono che crescono a terra, come le zucche ed i cocomeri; si fanno andare sugli alberi, ma i frutti di quelle che stanno a terra son più grossi che quelli che crescono sugli alberi. I cocomeri hanno una cartilagine, e quando la loro scorza è matura diventa legno, proprietà particolare di questo solo frutto. I rafani, i navoni, e le rape stanno sotterra; l'enola, il sisaro e la pastinaca vi stanno pure, ma in modo differente. Vi sono certe piante che io chiamo

ferulacee, come l'aneto e le malve; in fatti alcuni autori dicono che le malve in Arabia vengono in sette mesi tanto grandi quanto alberi, e che servono di bastone senza prepararnele. Nella Mauritania presso una laguna contigua alla città di Lisso, (ove dicesi ch'era il giardino dell'Esperidi), a duecento passi dall'Oceano, vicino ad un tempio di Ercole, tempio più antico di quello di Ercole Gaditano, nasce, per quanto dicesi un albero malva che ha ventidue piedi di altezza, e così grosso che un uomo non potrebbe abbracciarlo. Metto il canape ancora tra l'erbe ferulacee. Vi sono altre erbe ch'io chiamerò carnose, come le spongie d'acqua dolce che nascono nei prati soggetti all'acqua (13). Quanto ai funghi, n'abbiam parlato, trattando degli alberi (14), e riguardo ai tartufi, ne abbiam parlato poco fa.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO IV.

(1) Quanto i giardini di Alcinoo sono noti e celebrati presso Omero, Virgilio, Stazio e Tertuliano, tanto è incerto il luogo dove fossero quelli di Adonide, e chi fosse questo Adonide, creduto da alcuni figliuolo di Cinire re di Cipro, e da altri un personaggio puramente simbolico ed ideale, come lo ha dimostrato il Sig. di Sivry, al cap. 56. del libro VII della Storia Naturale di Plinio.

(2) Di mettere a morte i signori principali del luogo. Valerio Massimo ne fa un bellissimo racconto lib. 7, c. 4.

(3) Plinio quì adopera una espressione decentissima per esprimere ciò che dai Greci chiamavasi *Phallo* e dai Romani *Muto*.

(4) In una commedia che abbiamo perduta, intitolata *Phasma*.

(5)

(5) *Macellum* primitivamente non significava la beccheria, ma il mercato dei legumi, come Plinio stesso l'insinuerà qui sotto più chiaramente.

(6) Allusione ai Fagiani, uccelli del fiume Fasi nella Calchide, ch'era il paese di Medea.

(7) Allusione agli uccelli di Numidia, dei quali parla lo stesso Plinio lib. X, c. 26: *auctores sunt, omnibus annis advolare Ilium ex Aethiopia aves et confligere ad Memnonis tumulum, quas ob id Memnonidas vocant. Hoc idem quinto quoque anno facere eas in Aethiopia circa regiam Memnonis exploratum sibi Cremutius tradit.*

(8) Nel libro XIV, c. 22. di Plinio vedesi che si raffinava il vino e che rendeasi più dilicato, facendolo passare per un sacco. Quest'espressione di sacco non dee prendersi letteralmente come un sacco di pelle, ma come una spezie di gerla o sporta di vinco densissima, quale è appunto rammemorata

 in

in proposito del miele da Columella lib. 9, c. 15.

(9) Catone *De re rust.* cap. 157.

(10) Vedi nota 5 del capitolo attuale.

(11) Questa salsa è presso a poco il nostro caviale.

(12)

CAPUT V.

Natura, & genera, & historia nascentium in hortis rerum.

Cartilaginei generis, extraque terram est cucumis, mira voluptate Tiberio principi expetitus; nullo quippe non die contigit ei, pensiles eorum hortos promoventibus in solem rotis olitoribus; rursusque hybernis diebus intra specularium munimenta revocantibus. Quin lacte mulso semine eorum biduo macerato, apud an-

(12) Nel libro quarto delle Georgiche v. 6. *In tenui labor*.

(13) Pare che Plinio quì indichi la *conferva* di cui parlerà nel libro XXVII. A proposito della *Conferva* merita leggersi il capitolo di tal nome in Bomare nell'edizione Veneta 1767.

(14) Plinio ne parla nel libro XVI, c. 8.

CAPITOLO V.

Natura, spezie e storia di diverse produzioni degli orti.

I cocomeri sono cartilaginosi, crescono sopra terra. L' imperadore Tiberio erane (1) sì ghiotto che non passava giorno che non ne avesse alla sua tavola; quindi da' suoi giardinieri portavansi piantati in casse sopra ruote ond' esporli al Sole, e nei giorni d'inverno metteansi le dette casse sotto un coperto fatto di sottilissime pietre trasparenti. Gli antichi autori greci hanno scritto che per avere

*antiquos Graeciæ auctores scriptum est se-
ri oportere, ut dulciores fiant. Crescunt
qua coguntur forma. In Italia virides,
& quam minimi: in provinciis quam ma-
ximi & citrini, aut nigri. Placent co-
piosissimi Africæ, grandissimi Mœsiæ: cum
magnitudine excessere, pepones vocantur.
Vivunt hausti in stomacho in posterum
diem, nec perfici queunt in cibis, non in-
salubres tamen plurimum. Natura oleum
odere mire: nec minus aquas diligunt.
Desecti quoque, ad eas modice distan-
tes adrepunt: aut si quid obstet, ver-
si panduntur, curvanturque: idque vel
una nocte deprehenditur, si vas cum
acqua subiiciatur a quatuor digitorum
intervallo descendentibus ante posterum
diem: at si oleum eodem modo sit, in
hamos curvatis. Iidem in fistula flore
demisso, mira longitudine crescunt. Ecce
cum maxime nova forma eorum in Cam-
pania provenit, mali cotonei effigie. For-
te primo natum ita audio unum: mox se-
mine ex illo genus factum: melopeponas*

vo-

dei cocomeri dolci, bisogna, prima di seminarli, mettere il loro seme per due giorni nel latte melato (2). Prendono quella forma che si vuol loro dare. In Italia sono verdi e piccioli. Nelle altre provincie ne crescono di grossi che sono gialli o neri. Quei d'Africa sono squisiti e in grande abbondanza, quelli della Mesia grossissimi. Quando eccedono in grossezza, chiamansi poponi. Restano, mangiandone, sullo stomaco fino al dì seguente, non si possono smaltire, non sono però insalubri. Odiano l'olio maravigliosamente, ed amano molto l'acqua. Se si taglia ad essi il piede, e che sieno vicini all'acqua vi si accostano dolcemente; se incontrano qualche ostacolo, si girano e s'incurvano dalla parte dell'acqua. Una sola notte basta per farne l'esperienza. Pongasi sotto un cocomero un vaso con acqua o con olio alla distanza di quattro dita: se con acqua, vedrassi la mattina appresso il cocomero abbassato; se con olio, troverassi incurvato verso l'alto. Se quando sono in fiore fansi passare in una cannella, crescono in una lunghezza mirabile. Nella Campania ve ne sono

vocant. Non pendent hi, sed humi rotundantur. Mirum in his, præter figuram coloremque, & odorem, quod maturitatem adepti, quamquam non pendentes, statim a pediculo recedunt. Columella suum tradit commentum, ut toto anno contingant. Fruticem rubi quam vastissimum in apricum locum transferre, & recidere, duum digitorum relicta stirpe, circa vernum æquinoctium: ita in medulla rubi semine cucumeris insito, terra minuta fimoque circumaggeratas resistere frigori radices. Cucumerum Græci tria genera fecere: Laconicum, Scytalicum, Beoticum. Ex his tantum Laconicium aqua gaudere. Sunt qui herba, quæ vocatur culix nomine, trita, semen eorum maceratum seri iubeant, ut sine semine nascantur.

Similis & cucurbitis natura, duntaxat in nascendo. Æque hyemem odere. Amant rigua ac fimum. Seruntur ambo semine in terra sesquipedali fossura, inter æquinoctium vernum & solstitium: Parilibus

ta-

no che hanno la forma di un melo cotogno. Si dice che il primo di questa spezie venne accidentalmente, e che dal suo seme vennero poi i così detti *melloni*. Non pendono questi o dagli alberi o in pergole, ma serpeggiano sul terreno, formando una massa rotonda. Oltre la loro figura, il loro colore, ed odore, han questo di singolare, che quando sono maturi, abbandonano la loro coda, benchè non sieno sospesi e pendenti. Columella dà un mezzo, (3) ch'è di sua invenzione, onde averne tutto l'anno. Prendasi verso l'equinozio di marzo il più grosso sterpe che può trovarsi, trapiantisi in loco ben esposto al Sole, diramisi e taglisi il tronco a due dita da terra; annestisi il seme del mellone nella midolla dello sterpo, cuopransi ben d'intorno le radici con terra minuta e concime, esse resisteranno al freddo. I greci fissarono tre spezie di cocomeri: quelli di Laconia, quelli di Scitalia e quelli di Beozia, e dicono che i primi soli amano l'acqua. Alcuni vogliono che, se prima di seminare il grano, mettasi in molle nel succo dell'erba detta *da pulci*,

i co-

tamen aptissime. Aliqui malunt ex Calend. Martii cucurbitas, & Nonis cucumeres, & per Quinquatrus serere, simili modo reptantibus flagellis scandentes parietum aspera in tectum usque, natura sublimitatis avida. Vires sine adminiculo standi non sunt, velocitas pernix, levi umbra cameras ac pergulas operiens. Inde hæc duo prima genera: Camerarium, & plebeium, quod humi repit. In priore mire tenui pediculo libratur pondus immobile auræ. Cucurbita quoque omni modo fastigiatur, vaginis maxime vitilibus, coniecta in eas postquam defloruit. Crescit qua cogitur forma, plerumque & draconis intorti figura. Libertate vero pensili concessa; iam visa est novem pedum longitudinis. Particulatim cucumis floret, sibiipse superflorescens, & sicciores locos paritur, candida lanugine obductus, magisque cum crescit.

Cucurbitarum numerosior usus. Et primus caulis in cibo. Atque ex eo, in totum, natura diversa. Nuper in balienarum usum ve-

i cocomeri che nasceranno non avran seme.

Le zucche vengono nella stessa maniera che i cocomeri, e temono grandemente il freddo. Vogliono essere ben concimate ed adacquate. Si seminano, egualmente che i cocomeri, ad un piede e mezzo di profondità, tra l' equinozio di primavera ed il solstizio di estate; ma il miglior tempo è alle feste Parilie (4), cioè ai vent' uno di Aprile. Vi sono alcuni che amano meglio seminare le zucche al primo di Marzo ed i cocomeri ai sette, o alle feste di Minerva (5), o ai diecianove dello stesso mese. Le zucche stendono i loro rami come i cocomeri, e s'arrampicano lungo le muraglie sino sui tetti delle case, tanto questa pianta ama naturalmente di sollevarsi. Non può sostenersi però da se stessa; cresce rapidamente, e con una dolce ombra copre le pergole e le volte dei giardini. Quindi le due prime classi: zucche da pargola, e zucche da volta. Quanto alle prime, vedesi con maraviglia ad una coda estremamente sottile star in bilico un gran peso che nessun vento può scuote-

re.

venere urceorum vice, iampridem vero etiam cadorum ad vina condenda. Cortex viridi tener. Deraditur nihilominus in cibis. Cibos salubres ac lenes pluribus modis existimant, qui perfici humano ventre non queant, sed non intumescant. Semina quæ proxima collo fuerint, proceras pariunt: item ab imis, sed non comparandas supra dictis: quæ in medio rotundas: quæ in lateribus, crassas brevioresque. Siccantur umbra, & cum libeat serere, in aqua macerantur. Cibis, quo longiores tenuioresque, eo gratiores. Et ob id salubriores, quæ pendendo crevere: minimumque seminis tales habent, duritia eius in cibis gratiam terminante. Eas quæ semini serventur, ante hyemem præcidi non est mos. Postea fumo siccantur, condendis hortensiorum seminibus rusticæ supellectili. Inventa est ratio, qua cibis quoque servarentur: eodemque modo cucumis, usque ad alios pene proventus: & id quidem in muria fit. Sed & scrobe, opaco in loco, arena substrato, fæ-

no-

re. Dassi alla zuccha qrella figura che si vuole, mettendola in un tubo di vinco principalmente, subito ch'è in fiore, poichè a misura che cresce prende la figura del tubo in cui è involta, e spesso sino quella d'una serpe torta. Le zucche di pergola lasciate in libertà vengono prodigiosamente grandi, essendosene vedute sino di nove piedi di lunghezza. Il cocomero non getta i suoi fiori in una volta, ma successivamente; sta nei luoghi secchi, da principio è coperto di una lanugine bianca, che fassi più grande a misura che cresce.

Le zucche servono ad un più gran numero d'usi che i cocomeri. Quando sono novellizie, mangiasi il loro gambo; per altro sono di una natura assolutamente diversa. Da poco in qua si fa nei bagni uso delle zucche, in vece d'orciuolo; ma è lungo tempo che usansi in luogo di vasi da vino. Le zucche verdi hanno la scorza tenera, nulladimeno si radono prima di mangiarle. Benchè le zucche in generale sieno difficili a digerirsi, consideransi però come un cibo sano e leggiero, e in fatti non gonfiano.

Il

noque sicco operto, ac deinde terra, virides servari tradunt. Sunt & sylvestres in utroque genere, & omnibus fere hortensiis. Sed & his medica tantum natura est. Quam ob rem differentur in sua volumina.

Reliqua cartilaginum naturæ terra occultantur omnia. In quibus de rapis abunde dixisse poteramus videri, nisi medici masculini sexus facerent in his rotunda: latiora vero concava & fœminini, præstantiora suavitate, & ad condiendum faciliora: quæ sæpius sata transeunt in murem.

Iidem naporum quinque genera fecere: Corinthium, Cleonæum, Liothasium, Bœoticum, & quod per se viride dixerunt. Ex iis in amplitudinem adolescit Corinthium, nuda fere radice. Solum enim hoc genus superne tendit, non ut cætera in terram. Liothasium quidam Thracium appellant, frigorum patientissimum. Ab eo Bœoticum dulce est, rotunditate etiam brevi notabile, neque ut Cleonæum prælongum.

Il grano ch'è più presso al collo produce le zucche lunghe (6): quello vicino al fondo men lunghe: quel di mezzo rotonde: quelle ai lati, grosse e corte. Il grano seccasi all'ombra, e volendosi seminare, si macera nell'acqua. Le zucche più lunghe e sottili, sono le migliori da mangiarsi: ecco perchè quelle che crescono nelle pergole sono migliori delle altre, hanno men grani; la durezza del grano toglie alle zucche la loro bontà, mangiandole. Quelle che destinansi per la semina, colgonsi al principio d'inverno; si fan poi seccare al fumo, e diventano arnesi opportuni per riporvi i grani di tutto ciò che si vuol seminare negli orti. Si è trovato il modo di conservare le zucche ed i cocomeri quasi un anno intero, mettendo questi e quelle in salamoja per mangiarle quando si vuole. Si assicura, che se si guernisce di sabbia il fondo di una fossa, in un luogo oscuro, e che dopo aver posti questi frutti sopra la sabbia copronsi con fieno secco e con terra, si conserveranno verdi. Siccome poi in tutti i generi di erbe che coltivansi negli orti, ve ne sono di selvati-

che,

gum. In totum quidem, quorum tenuiora folia, ipsi quoque dulciores: quorum scadra & angulosa & horrida, amariores. Est praeterea genus sylvestre, cuius folia sunt erucae similia. Palma Romae Amiterninis datur, inde Nursinis, tertia nostratibus. Caetera de satu eorum in rapis dicta sunt.

Cortice & cartilagine constant rhaphani: multisque eorum cortex crassior etiam, quam quibusdam arborum. Amaritudo plurima illi est, & pro crassitudine corticis. Caetera quoque aliquando lignosa. Et vis mira colligendi spiritum, laxandique ructum. Ob id cibus illiberalis, utique si proxime olus mandatur: si vero cum olivis drupis, rarior ructus sit, minusque faetidus. Aegypto mire celebratur propter olei fertilitatem, quod e semine eius faciunt. Hoc maxime cupiunt serere, si liceat: quoniam & quaestus plusquam a frumento, & minus tributi est, nullumque copiosus oleum.

Genera rhaphani Graeci fecere tria folio-

che, ve ne son pure tra le zucche ed i cocomeri; ma non s' impiegano che in medicina; quindi differiremo di parlarne, quando tratteremo delle piante medicinali.

Tutte le altre erbe cartilaginose hanno le loro radici sotterra. Di questo numero sono le rape, delle quali ci pare averne parlato a lungo (7); se non che aggiungeremo che, secondo il parere dei medici, (8) le rape tonde sono i maschi, e le larghe e concave sono le femmine; che queste sono le più gustose e dilicate e più facili a confettarsi; e che se si riseminino più volte si cangiano in maschi.

I medici stabiliscono cinque sorta di navoni, cioè, il Corintio, il Cleonio, il Liotasio, il Beozio, e quello che chiamano verde. Il Corintio è il più grosso di tutti, ha la radice quasi scoperta, che viene in su, quando quelle degli altri vanno in giù. Il Liotasio, detto da alcuni anche *Tracio*, resiste infinitamente al freddo. Dopo lui, il Beozio ha il sapore più dolce, ed è osservabile in questo, che è rotondo e corto, a differenza

 del

liorum differentia, crispi, atque lævis, & tertium sylvestre. Atque huic lævia quidem, sed breviora ac rotunda, copiosaque atque fruticosa: sapor autem asper, & medicamenti instar ad eliciendas alvos. Et in prioribus tamen differentia a semine est, quoniam aliqua peius, aliqua admodum exiguum ferunt. Hæc vitia non cadunt, nisi in crispa folia.

Nostri alia fecere genera: Algidense a loco longum atque translucidum. Alterum rapi figura, quod vocant Syriacum, suavissimum fere ac tenerrimum, hyemisque patiens. Præcipuum tamen est, quod e Syria non pridem advectum apparet, quoniam apud autores non reperitur: id autem tota hyeme durat. Etiamnum unum sylvestre Græci agrion vocant, Pontici armon, alii leucen, nostri armoraciam, fronde copiosius quam corpore. In omnibus autem probandis maxime spectantur caules. Immitium enim rotundiores crassioresque, ac longis canalibus. Folia ipsa tristiora, & angulis horrida.

Se-

del Cleonio, ch'è lungo. In generale, i navoni che hanno le foglie più sottili, sono più dolci degli altri, e quelli che le hanno aspre, angolose e dure, sono i più amari. V'è una spezie di navoni selvatici, che hanno le foglie simili a quelle della rucchetta. I più stimati in Roma sono quei d'Amiterno, poi quei di Norcia in Umbria, e in terzo luogo quelli del mio paese (9). In quanto al modo di seminarli, n'abbiam parlato, trattando delle rape.

I rafani hanno corteccia e cartilagine, alcuni han la corteccia più grossa che certi alberi, anzi quanto l'han più grossa, sono più amari. Vene sono talvolta di legnosi. I rafani sono ventosi estremamente e provocanti il rutto; quindi non convengono alle persone bennate, sopra tutto mangiati insieme con altre erbe; ma se mangiansi con ulive non ancor mature, i rutti son più radi e meno fetenti. Gli Egizj stimano molto i rafani per la gran quantità di olio (10) che ne cavano dal grano. Ne seminano più che possono, e quanto noi lor permettiamo, perchè vi trovano più guadagno che nel

Seri vult rhaphanus terra soluta, humida. Fimum odit, palea contentus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Seritur post Idus Febr. ut vernus sit: iterumque circa Vulcanalia, quæ satio melior. Multi & Martio & Aprili serunt & Septembri. Incipiente incremento, confert alterna folia circumobruere, ipsos vero accumulare; nam qui extra terram emersit, durus fit atque fungosus. Aristomachus detrahi folia per hyemem iubet, &, ne lacunæ stagnent, accumulare: ita in æstatem grandescere. Quidam prodidere, si palo adacto caverna palea insternatur sex digitorum altitudine, deinde in semen fimumque & terra congeratur, ad magnitudinem scrobis crescere. Præcipue tamen salsis aluntur. Itaque etiam talibus aquis irrigantur, & in Ægypto nitro sparguntur, ubi sunt suavitate præcipui. In totum quoque salsugine amaritudo eorum eximitur, fiuntque coctis similes. Namque & cocti dulcescunt, & in na-

frumento, perchè pagano in proporzione una minor gabella, e perchè è il più abbondante di olio fra tutti i grani.

I Greci hanno distinto (11) tre sorte di rafani, secondo la differenza delle foglie; cioè crespi, distesi, e selvatici. Questi ultimi hanno per verità le foglie distese, ma corte, rotonde e in gran copia e ramose, aspri di sapore, e, come medicina, movono il ventre. Vi sono pure dei rafani differenti tra loro per la semenza, non essendo molto buona quella di alcuni, e troppo picciola quella degli altri: questi difetti però non han luogo se non nei rafani che hanno le foglie crespe.

I Latini hanno fatto un' altra distinzione di rafani. Parlano di quelli del monte Algido che sono lunghi e trasparenti; e di quelli detti *rafani di Siria* che hanno la figura di una rapa, che sono dolcissimi, tenerissimi e non temono il freddo. Tuttavia i migliori di tutti sono quelli che da poco tempo in qua sono stati portati dalla Siria, e che durano tutto l' inverno, dei quali però non si trova fatta menzione da alcun autore. Vi è pure una spezie di rafano selvati-

naporum vicem transeunt. Crudos medici suadent ad colligenda acria viscerum dandos cum sale ieiunis esse, atque ita vomitionibus præparant meatum. Tradunt & præcordiis necessarium hunc succum: quando phthiriasin cordi intus inhærentem, non alio potuisse depelli compertum sit in Ægypto, regibus corpora mortuorum ad scrutandos morbos insecantibus. Atque, ut est Græca vanitas, fertur in templo Apollinis Delphis adeo cæteris cibis prælatus rhaphanus, ut ex auro dicaretur, beta ex argento, rapum e plumbo. Scires non ibi genitum Manium Curium Imperatorem, quem Samnitium legatis aurum repudiaturo afferentibus, rapum torrentem in foco inventum Annales nostri prodidere. Scripsit & Moschion Græcus unum de rhaphano volumen. Utilissimi in cibis hyberno tempore existimantur: iidemque dentibus semper inimici, quoniam atterant. Ebora certe poliunt. Odium his cum vite maximum, refugitque iuxta satos.

Li-

co chiamato *Agrion* dai Greci, *Armon* dalle nazioni del Ponto, *Leuce* da altre, ed *Armoracia* dai Latini; ha molte foglie e poche radici. Per altro, i buoni rafani si conoscono dal gambo principalmente. Quelli che sono più mordaci, hanno il gambo più rotondo e più grosso, e con canali più lunghi, oltre avere le foglie brutte e canterute.

Il rafano vuol essere seminato in terra leggiera ed umida. Abborrisce il concime, contento di sola paglia marcita. Tanto ama il freddo, che in Germania trovansene di grossi quanto un fanciullo in fascie. Si semina dopo i tredici di Febbrajo, per averne in primavera; se ne fa una seconda semina in Agosto, (12) verso le feste di Vulcano, e questa è la migliore. Molti ne seminano in Marzo, Aprile e Settembre. Quando comincia a crescere è util cosa cuoprir di terra ora una foglia ora un'altra, e di rincalzarlo, perchè quei che restano fuori della terra, diventano duri e spugnosi. Aristomaco (13) vuole che in inverno si sfoglino e si rincalzino, affinchè l'acqua non si fermi intorno ad essi, e che, ciò

Lignosiora sunt reliqua; in cartilaginum genere a nobis posita. Mirumque, omnibus vehementiam saporis inesse. Ex iis pastinacæ unum genus agreste sponte provenit: staphylinos Grecæ dicitur. Alterum seritur radice vel semine, primo vere vel autumno: ut Hygino placet Februario, Augusto, Septembri, Octobri, solo quam altissime refosso. Annicula utilis esse incipit, bima utilior, gratior autumno, patinisque maxime, & sic quoque virus illi intractabile est. Hibiscum a pastinaca gracilitate distat, damnatum tum in cibis, sed medicinæ utile. Est & quartum genus in eadem similitudine pastinacæ, quam nostri Gallicam vocant, Græci vero daucon: cuius genera etiam quatuor fecere. Inter medica dicendum.

Siser & ipsum Tiberius princeps nobilitavit, flagitans omnibus annis a Germania. Gelduba appellatur castellum Rheno impositum, ubi generositas præcipua. Ex quo apparet frigidis locis convenire. Inest longitudine nervus, qui decoctis extrahi-

facendo, avransene di grandi e belli in estate. Alcuni dissero che se con un palo fassi una buca in terra profonda sei dita e riempiasi di paglia, che indi su questa paglia si getti un grano di rafano e lo si copra di concime e di terra, avrassi un rafano grande quanto la buca. Nulla fà meglio ad essi quanto le cose salse, perciò bagnansi con acqua salata; ed in Egitto, ove trovansi i più dolci e grati di ogni altro paese, spargonsi (14) col nitro. In fatti, la salsedine toglie loro tutta l'amarezza, e comunica ad essi lo stesso sapore come se fosser cotti; ora essendo cotti, sono dolci, e mangiansi come i navoni. Quando i medici vogliono disporre una persona al vomito, danle da mangiare la mattina a digiuno rafani crudi col sale, per chiamare allo stomaco quei succhi acri che caricano le viscere. Si dice pure che il succo di rafano è un rimedio essenziale alle viscere nobili; sicchè non vi è altro rimedio capace di guarire l'ulcerazione interna del cuore, giunta sino ai sintomi pediculari (15), come si è riconosciuto in Egitto, dall'incisioni dei cadaveri che quei re facevano

fa-

trahitur, amaritudinis tamen magna parte relicta: quæ mulso in cibis temperata, etiam in gratiam vertitur. Nervus idem & pastinacæ maiori, dumtaxat anniculæ. Siseris satus mensibus Februario, Martio, Aprili, Augusto, Septembri, Octobri.

Brevior his est, sed torosior amariorque, inula, per se stomacho inimicissima: eadem dulcibus mixtis saluberrima. Pluribus modis austeritate victa gratiam invenit. Namque & in pollinem tunditur arida, liquidoque dulci temperatur: & decocta posca, aut asservata, vel macerata pluribus modis, & tunc mixta defructo, aut subacta melle, uvisque passis, aut pinguibus caryotis. Alio rursus modo cotoneis malis, vel sorbis, aut prunis, aliquando pipere aut thymo variata, defectus præcipue stomachi excitat, illustrata maxime Iuliæ Augustæ quotidiano cibo. Supervacuum eius semen, quoniam oculis ex radice excisis, ut arundo, seritur; et hæc autem seritur, & siser, & pasti-

sti-

fare per iscoprire le cause delle malattie. I Greci raccontano una particolarità, che mostra ben la loro leggerezza, (16) ed è, che nel tempio d'Apollo in Delfo, preferivasi talmente il rafano agli altri cibi, che vi si dedicò un rafano d'oro, una bietola d'argento ed una rapa di piombo. E' facile da giudicare che Manio Curio, quel supremo comandante degli eserciti, non era di quel paese; poichè si dice ne'nostri annali, che quando gli ambasciadori dei Sanniti vennero, con l'idea di guadagnarlo, ad offrirgli quel denaro che ricusò, trovaronlo al suo focolare che arrostiva una rapa. Moschione (17) tra i Greci scrisse un libro intero sui rafani. Si crede che i rafani mangiati in inverno, sieno salutarissimi; son però contrarj ai denti, perchè gli consumano; quel ch'è certo si è, che il rafano polisce l'avorio. Vi è tra la vite e lui una grande antipatia (18), sicchè se un ceppo di vite gli si trova vicino, se ne allontana.

L'altre erbe cartilaginose, come le abbiamo classificate, sono più legnose che le precedenti, ed è da osservarsi che han

stinaca, utroque tempore, vere & autumno, magnis seminum intervallis: inula ne minus quam ternorum pedum, quoniam spatiose fruticat. Siser autem transferre melius.

Proxima his est bulborum natura, quos Cato in primis serendos præcepit, celebrans Megaricos. Verum nobilissima est scilla, quanquam medicamini nata, acetoque exacuendo. Nec ulli amplitudo maior, sicut nec vis asperior. Duo genera medica: masculus albis foliis, fœmina nigris. Et tertium genus est cibis gratum: Epimenidium vocatur, angustius folio, ac minus aspero. Seminis plurimum omnibus. Celerius tamen proveniunt satæ bulbis circa latera natis. Et ut crescant, folia quæ sunt his ampla, deflexa circa obruuntur. Ita succum omnem in se trahunt capita. Sponte nascuntur copiosissime in Balearibus Ebusoque insulis, ac per Hispanias. Unum de iis volumen condidit Pythagoras philosophus, colligens medicas vires, quas proximo reddemus libro

un sapore assai forte. Tra queste v'è una spezie di pastinaca selvatica, detta *staphylinos* dai Greci. In quanto alla pastinaca domestica, si trapianta nel principio di primavera o d'autunno. Igino vuole che ciò facciasi in Febbrajo, Agosto, Settembre ed Ottobre, in terra vangata profondissimamente. Cominciano ad esser buone in capo all'anno; a due, migliori; son buone, se mangiansi in autunno, principalmente cotte, quantunque conservino sempre un certo succo disaggradevole. Il *pastricciano* non differisce dalla pastinaca, se non per la sua picciolezza; non è buono da mangiarsi e non serve che in medicina. Ve n'è una quarta spezie di pastinaca detta Gallica (19) dai nostri. I Greci le danno il nome di *Daucas*; dividendola in quattro classi: ne parlaremo trattando della medicina.

L'imperadore Tiberio nobilitò il sisaro (20), facendone venire ogni anno di Germania. Il più bello trovasi a Gelduba (21) ch'è una fortezza sul Reno. Da ciò si vede che ama i paesi freddi. Il sisaro nella sua lunghezza ha un tallo, che gli si toglie quand'è cotto, e che però

non

bro. Reliqua bulborum genera differunt colore, magnitudine, suavitate. Quippe cum quidam crudi mandantur, ut in Cheroneso Taurica. Post hos in Africa nati maxime laudantur, mox Apuli. Genera Græci hæc fecere: Bulbinen, setanion, pythion, acrocorion, ægilopa, sisyrinchion. In hoc mirum, imas eius radices crescere hyeme: verno autem, cum apparuerit viola, minui & contrahi, tum deinde bulbum pinguescere.

Est inter genera & quod in Ægypto aron vocant, scillæ proximum amplitudine, foliis lapathi, caule recto duum cubitorum, baculi crassitudine, radice mollioris naturæ, quæ edatur & cruda. Effodiuntur bulbi ante ver, aut deteriores illico fiunt. Signum maturitatis, folia inarescentia ab imo. Vetustiores improbant: item paruos & longos. Contra rubicundis rotundioribusque laus, & grandissimis. Amaritudo plerisque in vertice est. Media eorum dulcia. Bulbos non nasci, nisi ex semine, priores tradiderunt.
Sed

non gli toglie la sua amaritudine; ma quando è stemperato col vino melato, questa stessa amaritudine dagli un buon gusto. Il tempo di seminarlo è in Febbrajo, Marzo, Aprile, Agosto, Settembre ed Ottobre.

L'enola (22) ha la sua radice corta, più carnosa, e più amara. Presa da se sola fa male allo stomaco, ma mescolata con cose dolci è saluberrima. Vi sono molte maniere di levarle la sua acrimonia, e darle buon sapore. Gli uni, dopo averla fatta seccare, la riducono in polvere fina e la meschiano con un liquor dolce. Gli altri, dopo averla fatta cuocere nella posca, o averla conservata qualche tempo, o averla macerata in un modo o nell' altro, gettanla in vino cotto, o la incorporano in mele, in succo d'uve passe, o di datteri polposi. Altri la preparano con mela cotogne, con sorbe o susine, aggiungendovi talvolta pepe o timo: accomodata in tal modo fortifica lo stomaco, e mangiandone Giulia Augusta (23) ogni giorno, la rendette celebratissima. Per avere dell' enola, non si semina il grano, ma si piantano

Sed & Prænestinis campis sponte nascuntur, ac sine modo etiam in Remorum aruis.

tano i bulbi della sua radice, come si fa delle canne. Questa piantagione, come quella del sisaro e della pastinaca, si fa in primavera ed in autunno. Deve esservi un grande intervallo tra un seme e l'altro di queste piante; tra quelli dell'enola, almeno tre piedi di distanza, (24) perchè i rami ch'essa getta stendonsi in largo. Riguardo al sisaro, val meglio trasportarlo.

I bulbi (25) han più affinità con l'enola, che qualunque altra pianta. Catone ne raccomanda la coltura, e celebra quei di Megara. La scilla ha il primo posto tra i bulbi, benchè serva principalmente in medicina e per fortificare (26) l'aceto. Non v'è pianta ch'abbia la cipolla più grossa e più acre di questa. Vi son due sorte di scille medicinali; una maschia che ha le foglie bianche, ed una femmina, che le ha nere. Una terza, buona da mangiare, con foglie più strette e meno aspre, è detta Epimenidia. Tutte fanno molti grani; ma vengono più presto, se piantasi, quando han prodotto dei bulbi lateralmente; o per farli crescere presto, si piegano verso terra le

 lo-

loro foglie che sono molto larghe, coprendole di terra: quindi tutto il succo si concentra in essi. La scilla cresce da per se, ed in grand' abbondanza nell' isole Baleariche, in Iviza ed in Ispagna. Il filosofo Pittagora ha scritto un volume intero su queste piante, in cui tratta delle loro virtù medicinali, ne parleremo nel libro seguente. V' è della differenza tra l'altre sorte di bulbi, riguardo al colore, alla grossezza ed al gusto. Trovansene di quei che sono buoni da mangiarsi crudi, come quelli della Chersoneso Taurica (27): indi si stimano quelli nati in Africa, poi quelli di Puglia. I Greci distinguono molte sorte di *bulbi*: il bulbino, il setanio, il pithio, l'acrocorio, l'egilope, ed il sisirinchio. Una circostanza mirabile di quest'ultimo si è, che in inverno le sue radici crescono e s' allungano; che in primavera, quando comincia a spuntare la violetta, si diminuiscono e si ristringono, ed allora la cipolla s' ingrossa.

V' è una spezie di bulbo detto Aron dai Greci: grosso quanto la scilla, con foglie simili a quelle del lapato, con gam-

gambo diritto alto due cubiti e grosso come un bastone, con radice tenera e buona da mangiare cruda. Per avere dei buoni bulbi, bisogna cavarli di terra prima di primavera, altrimenti si guastano ben presto. Il segno della loro maturità si deduce, quando le loro foglie cominciano a seccarsi nell' infima parte. Quando sono vecchj o piccioli e lunghi, non se ne fa alcun caso; ma stimansi quelli che sono rossi, rotondi e grandissimi. L' amarezza che hanno la maggior parte dei bulbi è nella cima; nel mezzo son dolci. Gli antichi dicevano che i bulbi non venivano senza seme; e pure crescono da se stessi nel territorio di Preneste (28), ed in quello di Reims abbondantemente.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO V.

(1) La stessa cosa è confermata da Columella lib. 11, c. 3, ove parla dei cocomeri, cioè delle nostre *angurie*.

(2) Columella nel libro e capo citati di sopra.

(3) Ivi.

(4) Sono le stesse feste da noi indicate nota 26. al cap. 26. del libro precedente.

(5) Se n'è parlato nota 16 del cap. 24 del libro precedente.

(6) Columella lib. 10, cioè in *Hortulo*, rende ragione di questa diversità di produzioni operate dai grani più o meno vicini al collo della zucca.

(7) Libro XVIII, c. 13.

(8) Cioè dei medici greci, come l'indica Plinio nel libro e capo sopraccitati.

(9)

(9) Sulla patria di Plinio, vedasi la sua vita.

(10) In Lombardia chiamasi olio di *Ravizzone*.

(11) E' stato osservato che tutto ciò che qui dice Plinio è preso da Teofrasto lib. 7, Hist. Plant. cap. 4., ma che il nostro autore ha mal interpretato il testo greco, poichè Teofrasto dice del cavolo tutto ciò che da Plinio è detto del rafano: in attico ῥάφανός vuol dire *cavolo*.

(12) La stessa cosa è confermata da Columella lib. 11, c. 3.

(13) Questo Aristomaco è Ateniese che scrisse sulle piante, differente da Aristomaco di Solos che scrisse sulla metallurgia, opera di cui parla Columella lib. 9, c. 4.

(14) Questo nitro di Egitto è un sedimento del Nilo. Se gli dà il nome di *natron* per distinguerlo dal vero ni-

 tro,

tro, da cui differisce in molti punti. Leggasi Bomare alla voce *Natron*.

(15) Il sig. di Sivry legge phthiriasin in vece di *phtisin* proposta dal P. Arduino. Lo stesso Plinio appoggia la prima lezione, dicendo nel libro XX, c. 4. *succum ipsius* (*raphani*) *binis cyatis contra phthiriases*.

(16) Quando leggonsi appunto in Plinio nel sudddetto libro XX, c. 4. le proprietà benefiche del rafano, non si trova strano per nulla che abbia meritato di essere dedicato in oro ad Apollo. Chi potrebbe mai provare, che queste tre dedicazioni differenti non fossero tanti *ex voto* offerti dalla religiosa riconoscenza di qualche convalescente, che avendo messo in opera nei suoi mali la rapa, la bietola ed il rafano, dopo aver trovato qualche vantaggio dalla prima pianta, dopo averne sentito qualche benefizio maggiore dalla seconda, abbiane finalmente ottenuto il totale ristabilimento in salute dalla terza, cioè dal rafano? Se così fos-

se,

se, come potrebbesi ragionevolmente presumere, non parrebbe che Plinio avesse mal compreso il senso morale di queste tre dedicazioni, ed avesse quindi a torto censurati i Greci come frivoli e leggieri?

(17) Pare che questo Moschione non sia punto quegli che scrisse sulle malattie delle donne, poichè in questa opera greca che restaci, vien citato Sorano che ha vissuto sotto Trajano. Riguardo a questo Moschione di Plinio ed agli altri di tal nome consultisi la Biblioteca di Fabricio.

(18) Questa antipatia non è indicata da Teofrasto, da Palladio o da altri autori, se non tra la vite ed il cavolo, e non tra la vite ed il rafano. Ma questa antipatia della vite pel rafano e pel cavolo è un puro e mero pregiudizio.

(19) Credesi la nostra *Carota*.

(20) Sul *Sisaro* vedasi Bomare a tal voce.

(21) Oggidì *Gelb* presso *Nuitz* sulla riva sinistra del Reno.

(22) Se ne ha parlato alla fine del capìtolo 4 del libro attuale. Vedi Bomare a tal voce.

(23) Credesi che questa Giulia fosse figliuola di Augusto e moglie di Tiberio.

(24) Columella lib. II, c. 3.

(25) Non avendo gli antichi descritte le pian-

CAPUT VI.

De hortensium herbarum radicibus, foliis, floribus, coloribus.

Hortensiis omnibus fere singulæ radices, ut raphano, betæ, apio, maluæ. Amplissima autem lapatho, ut quæ descendat ad tria cubita. Sylvestri minor & humida: effossa quoque diu vivit. Quibusdam tamen

piante ch' essi chiamano bulbi, riputandole note a tutti, ignorasi presentemente ciò ch' esse sieno, perchè non si coltivano, nè se ne mangia.

(26) Alludesi all' aceto scillitico sì conosciuto in medicina.

(27) La moderna Crimea.

(28) Palestrina, città nella campagna di Roma.

CAPITOLO VI.

Delle piante degli orti, considerate secondo le loro radici, foglie, fiori e colori.

La maggior parte dell' erbe degli orti non ha che una sola radice; come il rafano, la bietola, il prezzemolo, la malva. Quella del *lapazio* o rombice è grandissima, avendo talvolta sino tre cubiti di lunghezza. Il lapazio selvatico l' ha mi-

men capillatæ, ut apio, malvæ; quibusdam surculosæ, ut ocimo. Aliis carnosæ, ut betæ, aut magis etiamnum croco. Aliquibus ex cortice & carne constant, ut raphano, rapis. Quorundam geniculatæ sunt, ut gramini. Quæ rectam non habent radicem statim plurimis nascuntur capillamentis, ut atriplex, & blitum. Scilla autem, & bulbi, & cæpe, & allium, non nisi in rectum radicantur. Sponte nascentium quædam numerosiora sunt radice, quam folio, ut aspalax, perdicium, crocum.

Florent confertim serpyllum, ab rotanum, napi, rhaphani, menta, ruta, & cætera quidem cum cœpere, deflorescunt. Ocimum autem particulatim & ab imo incipit: qua de causa diutissime floret. Hoc & in heliotropio herba evenit. Flos aliis candidus, aliis luteus, aliis purpureus. Folia cadunt a cacuminibus, origano, inulæ, & aliquando rutæ iniuria læsæ. Maxime concava sunt cæpe, gethyo.

Allium cæpasque inter Deos in iureiuran-

ran-

minore ed umida molto, il che fa che viva lungo tempo fuori di terra. Altre erbe hanno le loro radici guarnite di filamenti, come il prezzemolo e la malva; altre composte di fibre, come il bassilico; altre carnose, come la bietola, e molto più, lo zafferano; alcune hanno le loro radici composte di carne e di corteccia, come i ravani e le rape; altre, guernite di nodi, come la gramigna. L' erbe che non hanno la radice diritta, producono immediatamente un gran numero di filamenti, come l' atrepice ed il blico. Ma la scilla, i bulbi o scalogni, l' aglio e la cipolla mettono le loro radici diritte. Tra l'erbe che nascono di per se, alcune hanno più radici che foglie, come l' aspalace, (1) il vitriolo e lo zafferano. Il serpillo, l' abrotano, i navoni i ravani, la menta, la ruta fioriscono in una volta, e quando cominciano a fiorire, l' altre erbe perdono i fiori. Il bassilico, fiorisce a poco a poco, e comincia dal basso, quindi sta lunghissimo tempo in fiore. Avviene lo stesso all' elitropio. Certe erbe hanno i loro fiori bianchi, altre gialli, altre porporini. L' origa-

rando habet Ægyptus. Cæpæ genera apud Græcos, Sardia, Samothracia, Alsidena, Setania, Schista, Ascalonia, ab oppido Iudææ nominata. Omnibus etiam odor lacrymosus, & præcipue Cypriis, minime Gnidiis. Omnibus corpus totum pinguitudinis earum cartilagine. E cunctis Setania minima, excepta Tusculana, sed dulcis. Schista autem & Ascalonia condiuntur. Schistam hyeme cum coma sua relinquunt, vere folia detrahunt, & alia subnascuntur iisdem divisuris; unde & nomen. Hoc exemplo reliquis quoque generibus detrahi iubent, ut in capita crescant potius, quam in semina. Ascaloniarum propria natura. Etenim velut steriles sunt ab radice, & ob id semine seri illas, non deponi, iussere Græci: præterea serius circaver, cum germinant, transferri: ita crassescere, & tunc properare præteriti temporis pensitatione. Festinandum autem in his est, quoniam maturæ celeriter putrescunt. Si deponantur, caulem mittunt & semen, ipsæque

eva-

gano, l'enola cominciano a perdere le foglie dalla cima: la ruta perde talvoltà le sue, quando sono state danneggiate. Quelle della cipolla e dello scalogno sono incavate.

Gli egizj adorano l'aglio e le cipolle e giurano per quest'erbe, come per divinità. Presso i Greci vi sono molte sorte di cipolle; cioè quella di Sardi, di Samotracia, l'Alsidena, la Setania, la Schista, l'Ascalonita così chiamata dal nome di una città in Giudea. Tutte le cipolle, eccettuata quella di Gnido fan lagrimare quando si odorano, e principalmente quelle di Cipro. Tutte hanno la testa grassa e cartilaginosa. La Setania è la più picciola, dopo quella di Frascati, ma è dolce. La Schista e l' Ascalonita sono buone per condire. Nell' invernata lasciano la Schista con tutte le sue foglie, e gliele levano in primavera; ne mette di nuove che hanno le stesse fenditure, le quali hanno dato a punto a questa cipolla il nome di Schista (2) che vuol dire fenduta. Dietro questo esempio comandano di sfogliarsi l'altre spezie di cipolle, affinchè faccia-

evanescunt. Est & colorum differentia. In Isso enim & Sardibus candidissimæ veniunt. Sunt in honore & Creticæ, de quibus dubitant, an eædem sint, quæ Ascaloniæ: quoniam satis capita crassescunt: depositis, caules & semina: distant sapore tantum dulci.

Apud nos duo prima genera. Unum condimentariæ, quam illi gethyon, nostri pallacanam vocant. Seritur mensibus, Martio, Aprili, Maio. Alterum capitatæ, quæ ab æquinoctio autumni, vel a Favonio. Genera eius austeritatis ordine, Africana, Gallica, Tusculana, Amiternina, Optima autem, quæ rotundisssima. Item rufa acrior, quam candida: sicca, quam viridis: & cruda, quam cocta: sicca, quam condita. Seritur Amiternina frigidis & humidis locis, & sola allii modo capite; reliquæ semine. Proximaquae æstate nullum semen emittunt, sed caput tantum, quod inarescit. Sequenti autem anno, permutata ratione, semen gignitur, caput ipsum corrumpitur. Ergo omnibus an-

no meno grani, e la testa più grossa. L'Ascalonita è di una natura particolare, essendo come sterile dalla sua radice, e perciò i Greci vogliono che si semini di grano, e che la non si pianti; vogliono in oltre, che la si trapianti un poco tardi verso primavera, quando comincia a mettere: dicono che così facendo, verranno grosse, e che si affretteranno a crescere per guadagnare il tempo passato. Bisogna coglierla tosto ch' è matura, perchè presto marcisce. Se piantasi in cipolla, va in gambo e in grano, e la Cipolla si perde. Vi è della differenza nel colore delle cipolle. Quelle d' Isso (3) e di Sardi sono candidissime. Quelle di Creta sono in istima, e si dubita se siano una spezie di Ascalonita, perchè quando si seminano producono una gran cipolla, e quando si piantano, vanno in gambo e grano. Tutta la differenza sta nel sapore, perchè quelle di Creta sono più dolci.

Noi distinguiamo due principali spezie di cipolle: cioè quella che serve pei condimenti, detta *Pallacàna* dai Latini e *Gethion* dai Greci e che si semi-

na

annis separatim semen, cepæ causa, seritur; separatim cepæ, seminis. Servantur autem optime in paleis, Gethyum pene sine capite est cervicis tantum longæ, & ideo totum in fronde: sæpiusque resecatur, ut porrum. Ideo & illud serunt, non deponunt. Cætero cæpas ter fosso solo seri iubent, extirpatis radicibus herbarum in iugera denas libras. Intermisceri satureiam, quoniam melius proveniat. Runcari præterea, & sarriri, si non sæpius, quater. Ascaloniam mense Februario serunt nostri. Semen cæparum nigrescere incipiens, antequam marcescat, metunt.

Et de porto in hac cognatione dici conveniat, præsertim cum sectivo nuper auctoritatem dederit princeps Nero, vocis gratia, ex oleo statis mensium omnium diebus, nihilque aliud, ac ne pane quidem vescendo. Seritur semine ab æquinoctio autumno: si sectivum facere libuit, densius. In eadem area secatur, donec deficiat, stercoraturque semper. Si nutri-

na in Marzo, Aprile e Maggio; e l'altra con la testa grossa che si semina dopo l'equinozio d'autunno, o quando comincia a spirare il vento Favonio. Questa si suddivide in altre spezie, le une più o meno acri delle altre, e sono la cipolla d'Africa, delle Gallie, di Frascati, d'Amiterno, e la cipollina. Le più rotonde, sono le migliori; le rosse più acri che le bianche, le secche più che le verdi, le crude più che le cotte, le secche più che quelle che mangiansi nei condimenti. Le cipolle d'Amiterno amano i luoghi freddi ed umidi, sono le sole che piantansi come l'aglio per la testa: tutte le altre si seminano di grano. Le migliori cipolle dopo le rotonde, sono quelle che il primo anno non producono grano, ma solo una testa che si secca. L'anno seguente è tutto il contrario; perchè producono grano e non testa, guastandosi quella dell'anno precedente. Così per aver le cipolle, bisogna ogni anno seminare il grano, e per aver il grano piantar le cipolle. Le cipolle conservansi benissimo nella paglia. Il Gethion dei Greci non ha quasi testa, ma

tritur in capita, antequam secetur; cum increvit, in aliam aream transfertur, summis foliis levitur recisis ante medullam, & capitibus retractis, tunicisve extremis. Antiqui silice vel tegula subiecta capita dilatabant; hoc item in bulbis. Nunc sarculo leviter convelluntur radices, ut delumbatæ alant, neque distrahantur. Insigne, quod cum fimo lætoque solo gaudeat, rigua odit, & tamen proprietate quadam soli constant. Laudatissimus in Ægypto, mox, Ostiæ atque Ariciæ. Sectivi duo genera: Herbaceum folio incisuris eius evidentibus, quo utuntur medicamentarij. Alterum genus flavidioris folij, rotundiorisque, incisuris levioribus. Fama est, Melam equestris ordinis reum ex procuratione, a Tiberio principe accersitum; in summa desperatione succo porri ad trium denariorum argenteorum pondus hausto, confestim expirasse sine cruciatu. Ampliorem modum negant noxium esse.

Allium ad multa ruris præcipue medicamenta prodesse creditur. Tenuissimis &

quæ

un collo lungo, onde getta molte foglie, e perciò tagliasi spesso, come il porro: Per questa ragione si semina di grano in vece di piantarlo. Vien prescritto di vangar due volte la terra in cui si vogliono seminare cipolle, e di strappare l' erbe che vi si trovano. Si possono seminare dieci libbre di grano in un jugero. Andrà bene meschiarvi della santoreggia, perchè le cipolle veranno più belle. Bisognerà poi sarchiarle e strappare le cattive erbe, almeno quattro volte. In Italia si semina l' Ascalonita nel mese di Febbrajo. Si fa la raccolta del grano di cipolla, quando comincia a farsi nero, e prima che marcisca.

Dopo la cipolla, conviene parlare del porro, a cagione della grande affinità che vi è tra queste due piante, e principalmente, perchè l' imperadore Nerone ha messo in gran credito il porro che si taglia, mangiandone, per aver bella voce, con l'olio alcuni giorni fissi di ogni mese, e non mangiando altra cosa, nemmeno pane. I porri si seminano di grano, dopo l' equinozio di autunno. Se si vuole averne di quelli che si ta-

quæ separantur, in universum velatur membranis: mox pluribus coagmentatur nucleis, & his separatim vestitis. Asperi saporis: quo plures nuclei fuere, hoc est asperius. Tædium huic quoque halitu, ut cæpis, nullum tamen coctis. Generum differentia in tempore. Præcox maturescit sexaginta diebus. Tum in magnitudine. Vlpicum quoque in hoc genere Græci appellavere allium Cyprium, alij antiscorodon, præcipue Africæ celebratum inter pulmentaria ruris, grandius allio. Tritum in oleo & aceto, mirum quantum increscat spuma. Quidam ulpicum & allium in plano seri vetant, castellatimque grumulis imponi, distantibus inter se pedes ternos. Inter grana digiti interesse debent; simulatque tria follia eruperint, sarriri. Grandescunt, quo sæpius sarriuntur. Maturescentium caules depressi in terram obruuntur; ita cavetur ne in frondem luxurient. In frigidis utilius vere seri, quam autumno. Cæterum ut odore careant, omnia hæc iubentur; seri cum luna sub terra sit,

col-

gliano; bisogna seminarli folti (4): è questa una spezie che si va tagliando, finchè manca la radice, che bisogna tener sempre ben concimata. Se si vuole che i porri (6) abbiano una testa, bisogna, prima di tagliarli, ed allorchè sieno cresciuti, trasportarli in altro luogo, tagliando lievemente le cime delle foglie, senza toccare la midolla, togliendo le prime tuniche dalla parte delle radici. Gli antichi mettevano un sasso o una tegola sotto la testa dei porri (5) per farla ingrossare e praticavano la stessa cosa coi bulbi. Presentemente si levano leggiermente le radici col sarchiettò affinchè il succo del porro non sia distratto verso le radici, e concorra tutto al nutrimento del medesimo. Una cosa osservabile si è, che il porro ama il concime, il buon terreno, non vuole essere adacquato, e nulla di meno, per una proprietà che gli è particolare, non degenera. I migliori porri sono quelli di Egitto, poi quelli di Ostia, indi quelli della Riccia. In quanto ai porri che si tagliano, havvene di due sorte. Gli uni hanno un colore d'erba, e le foglie con risegature

colligi cum in coitu. Sine his, Menander e Græcis auctor est, allium edentibus, si radicem betæ in pruna tostam superederint, odorem extingui. Sunt qui & allium & ulpicum inter Compitalia ac Saturnalia seri aptissime putent.

Allium & semine provenit, sed tarde. Primo enim anno, porri crassitudine caput efficitur: sequenti dividitur, tertio consummatur: pulchriusque tale existimant quidam. In semen exire non debet, sed intorqueri caulis, sationis gratia, ut caput validius fiat. Quod si diutius allium cæpamque inveterori libeat, aqua salsa tepida capita ungenda sunt; ita diuturniora fient, melioraque usui, sed in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse, abundeque ita profici arbitrantur ne germinent. Quod facere allium cæpamque extra terram quoque certum est, & cauliculo acto evanescere. Aliqui & allium palea optime servari putant. Allium est & in aruis sponte nascens, alum hoc vocant: quod ad-
ver-

osservabili, di cui si fa uso in medicina: gli altri hanno le foglie più rotonde e più biondeggianti, con risegature più leggiere. Si dice che Mela (6) Cavaliere romano essendo stato accusato presso l'imperadote Tiberio, di cui era suo procuratore, e dovendo comparire alla di lui presenza, datosi alla disperazione, avendo inghiottito il peso di tre denari di argento di succo di porro, spirò senza dolore. Con tutto ciò si sostiene che anche una quantità più grande di questo succo non faccia alcun male.

L'aglio è considerato con un buon rimedio in diverse malattie, principalmente per la gente di campagna (7). E' interamente coperto di molte pellicole sottilissime che possono l'una dall'altra separarsi; è composto di molti bulbi (3) che sono vestiti delle loro pellicole particolari. Ha un sapore acre, e lo è tanto più, quanto ha più spicchi. Dà un cattivo fiato a chi ne mangia, come fanno pure le cipolle; ma quando è cotto (9) non produce questa molestia. Vi è della differenza tra gli agli, in quanto che gli uni maturan prima degli altri;

versus improbitatem alitum depascentium semina coctum, ne renasci possit, abiicitur: statimque quæ devoravere aves, stupentes manu capiuntur, & si paulum commovere, sopitæ. Est & sylvestre, quod ursinum vocant, odore molli, capite prætenui, foliis grandibus.

l'aglio primaticcio, per esempio, matura in sessanta giorni. Ve ne sono ancora di più grossi gli uni degli altri, come per esempio quello che i Greci chiamano aglio di Cipro, o *antiscorodon* ed i latini *ulpico*, (10) ch'è molto stimato in Africa per i condimenti che ne fa la gente di campagna, e ch'è più grosso dell'aglio comune. Trito in olio ed aceto fa una quantità di spuma sorprendente. Alcuni prescrivono di non piantarsi l'aglio di Cipro ed il comune in un terreno piano; ma che si pongano in piccioli mucchi di terra; lasciando tre piedi di distanza tra mucchio e mucchio, ed alcune dita di distanza tra ogni bulbo o guscio di aglio, e di sarchiarli subito che avranno gettato (11) tre foglie. Più che si sarchiano e più diventan grandi. Quando cominceranno a maturare, bisognerà stendere per terra i loro gambi e sepellirveli, per impedire di produrre una troppo grande quantità di foglie. Nei luoghi freddi torna meglio piantar gli agli in primavera che in autunno. Perchè poi non abbian odore, ecco il preservativo: si piantino, quando la Luna è sotterra, e raccolgan-

si

si quando è nel novilunio. Senza badare a queste circostanze, Menandro (12) autore greco dice, che quelli che mangiano aglio, se mangeranno dopo una radice di bietola arrostita sulle brage, non soffriranno l'incomodo del cattivo fiato. Vi sono alcuni che credono essere vantaggioso di piantare l'aglio detto *ulpico*, tra le feste Compitali e le Saturnali (13).

L'aglio viene di grano, ma tardi: nel primo anno la sua testa non è più grossa che un porro; il secondo anno, comincia ad avere dei gusci, non è perfetto che il terzo anno. Alcuni credono che l'aglio venuto in tal modo sia il più bello di tutti. Non devesi però lasciare che l'aglio vada in grano, ma è bene torcergli il gambo, affinchè la testa diventi più grossa, e sia quindi più atta a piantarsi. Se si vogliono conservare l'aglio e la cipolla per lungo tempo, si tuffino in acqua salata tepida; ciò facendo, dureranno a lungo, saran migliori per l'uso, ma sterili per piantarli. Vi sono alcuni che si contentano di tenerli sospesi sulle brage ardenti, persuadendosi es-

se-

sere ciò un buonissimo rimedio per impedire ad essi di germinare: questa germinazione però vedesi nell'aglio e nella cipolla, anche essendo fuori della terra, ma finiscono per ridursi quasi a nulla, dopo aver gettato un picciolo gambo. Altri tengono per certo che l'aglio si conservi ottimamente sulla paglia. V'è un aglio che cresce da per se nelle campagne, detto *alo* dai Latini. Si fa uso di questo contro gli uccelli incomodi che vengono a mangiare le semenze: quindi dopo averlo fatto cuocere, perchè non rinasca, gettasi sulle terre seminate. Subito che gli uccelli ne han mangiato, diventano talmente stupidi che si lasciano prendere con la mano, e se ancora non fanno altro che muoverlo, si addormentano. V'è un'altra sorta d'aglio selvatico, detto *aglio Orsino* che ha la testa molto picciola, le foglie grandi, e l'odore più dolce che quello dell'aglio ordinario.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO VI.

(1) Tutti i critici professano d' ignorare ciò che sia l'*aspalace*. Questa parola *spalax*, nel regno animale, significa talpa, onde si è formato la parola *spalakia* che significa cecità. Quindi si può conghietturare che l'*aspalax* di Plinio debba significare un' erba per i ciechi, o per le talpe, o perchè guarisce i primi, o perchè, dov' è seminate, vi esclude le talpe, simbolo della cecità. Si sa che gli antichi credevano cieca la talpa, ma il conte di Buffon tom. 7. attesta che la talpa ha occhi, sebbene picciolissimi e molto coperti.

(2) Si ha trasportato il nome di schisto ad un genere di pietra, il principal carattere della quale si è di essere sfogliata. Questo genere comprende molte spezie differentissime tra loro; l' ardesia è una di queste spezie.

(3) Isso e Sardi, due città dell' Asia minore.

(4) Columella lib. II, c. 3.

(5) Columella . ivi .

(6) Il p. Arduino non crede che questo Mela sia il famoso geografo Pomponio Mela, di cui abbiamo ancora l'opere, e che secondo i più dotti critici, viveva sotto Claudio , e quindi fu anteriore a Plinio . Diremo così di passaggio, in proposito dei geografi antichi, che Strabone passa pel più erudito, Plinio pel più esatto, e Pomponio Mela pel più ingegnoso ed elegante.

(7) Cioè, per gente, che lavora molto, che ha la testa forte, secondo il Deville *Hist. des Plantes*, e che beve acqua.

(8) L' unione di questi è ciò che chiamasi *caput alii*, o spigo d' aglio.

(9) Ciò è talmente lontano dalla verità, che crederebbesi che Plinio avesse conosciuto un' altra sorte di aglio differente

te dal nostro, a cui la coltura non fa certamente perdere l'incomoda proprietà di dar un cattivo fiato a quei che ne mangiano.

(10) Columella ne parla lib. II, c. 3.

(11) Columella ivi.

(12)

CAPUT VII.

Quoto die quæque herbæ nascuntur: seminum natura: quomodo quæque serantur, & quorum singula genera sunt, & quorum plura.

In horto satorum celerrime nascuntur ocimum, blitum, napus, eruca; tertio enim die erumpunt: anethum quarto, lactuca quinto, raphanus sexto, cucumis & cucurbitæ septimo, prior cucumis: nasturtium ac sinapi quinto, beta æstate sexto, hyeme decimo, atriplex octavo, cæpe XIX. aut

(12) Oltre il Menandro autore comico, havvene due altri, l'uno di Priene e l'altro di Eraclea, che scrissero sull' agricoltura e che sono citati da Columella e da Catone.

(13) Le prime cominciavano ai 2 di Maggio, le seconde ai 16 di Decembre.

CAPITOLO VII.

In quanti giorni nasca ciascuna pianta; natura delle semenze; maniera di seminarle particolarmente; semenze che non variano nel loro genere, e semenze che nel loro genere sono differenti.

Tra l'erbe che si seminano negli orti, quelle che vengono più presto sono il bassilico, il blito, i navoni, e la ruchetta, perchè spuntano dopo il terzo giorno, l'aneto il quarto, la lattuga il quinto, il ravano il sesto, il cocomero e la zucca il settimo, ma prima il cocomero; il

aut xx. gethyum x. aut xii. Contumacius coriandrum. Cunicula quidem & origanum post xxx. diem. Omnium autem difficillime apium: quadragesimo enim die cum celerrime, quinquagesimo majore ex parte emergit.

Aliquid & seminum ætas confert, quoniam recentiora maturius gignuntur, in porro, gethyo, cucumere, cucurbita: ex vetere autem celerius proveniunt apium, beta, cardamum, cunila, origanum, coriandrum, Mirum in betæ semine: non enim totum eodem anno gignit, sed aliquid sequente, aliquid tertio. Itaque ex copia seminis modice nascitur. Quædam anno tantum suo pariunt, quædam sæpius, sicut apium, porrum, gethyum. Hæc enim semel sata pluribus annis restibili fertilitate proveniunt.

Semina plurimus rotunda, aliquibus oblonga, paucis foliacea & lata, ut atriplici. Quibusdam angusta & canaliculata, ut cumino. Differunt & colore, nigro candidoque: item duritie surculacea. In foli-

li-

il nastruzio e la senape il quinto, la bietola in estate, dopo il sesto giorno, in inverno, dopo il decimo; l'atrepice l'ottavo, la cipolla il decimonono o il vigesimo, il *gethio* il decimo o duodecimo. Il coriandolo sta molto di più. La saturegia e l'origano dopo trenta giorni. Ma il più tardo di tutti è il prezzemolo, perchè viene in quaranta dì, quando vien presto, ed in cinquanta ordinariamente.

Vi ha la sua parte in ciò la qualità del seme, secondo ch'è vecchio o giovane: così il porro, il *gethio*, il cocomero, la zucca vengono più presto a proporzione che il seme è più giovane; al contrario, il prezzemolo, la bietola, il cardamo, la saturegia, l'origano, il coriandolo vengono più presto, quando il seme è vecchio. Ciò che vi è di singolare nella bietola sta in questo, che il grano seminato non genera tutto nel primo anno, ma parte nel secondo, parte nel terzo; quindi per quanto siane stata abbondante la seminagione, non viene che poca bietola in una volta. Certe erbe non sono feconde che nel primo an-

liculo sunt raphano, sinapi, rapo. Nudum semen apij, coriandri, anethi, fœniculi, cumini. Cortice obducta bliti, betæ, atriplicis, ocimi. At lactucis in lanugine. Nihil ocimo fœcundius: cum maledictis ac probris serendum præcipiunt, ut lætius proveniat: sato pavitur terra. Et cuminum qui serunt, precantur ne exeat. Quæ in cortice sunt, difficillime inarescunt, maximeque ocimum & gith: siccantur omnia, ac sunt fœcunda. Utique meliora nascuntur acervatim sato semine, quam sparso: ita certe porrum & alium serunt in laciniis colligatum. Apium etiam paxillo caverna facta ac fimo ingesto.

Nascuntur autem omnia aut semine, aut avulsione. Quædam semine & surculo, ut ruta, origanum, ocimum: præcidunt enim & hoc cum pervenit ad palmum altitudinis. Quædam & radice & semine, ut cæpa, allium, bulbi, & si quorum radicem anniferorum relinquunt. Eorum vero quæ a radice nascuntur, radix diuturna & fruticosa est, ut bulbi, gethyi, scil-

no; altre molti anni appresso; come il prezzemolo, la bietola ed il *gethio*, le quali seminate una volta, continuano per molti anni ad essere fertili da per se stesse.

Molte erbe hanno il grano rotondo; altre l' han bislungo, altre, ma in picciol numero, schiacciato e simile ad una foglia, come l' atrepice; altre stretto ed accanalato, come il cumino. V' è pure della differenza nel colore, de' grani, essendovene di neri e di bianchi, oltre la durezza di alcuni che par quella del legno. Il ravano, il senape e le rape hanno i loro semi rinchiusi in piccioli baccelli: quello del prezzemolo, del coriandolo, dell' aneto, del fenocchio e del cumino è nudo e scoperto; quello del blito, della bietola, dell' atrepice, e del basilico è vestito di una scorza; le lattughe lo tengono coperto d' una lanugine. Nessuna erba moltiplica più che il basilico: si comanda di seminarla pronunziando maledizioni ed imprecazioni (1), perchè venga meglio; si batte ed appiana la terra dov' è stato seminato. Quando si semina il cumino, fansi preghiere perchè (2)

scillæ. Fruticant alia & non capite; ut apium & beta. Caule reciso fere quidem omnia regerminant, exceptis quæ non scabrum caulem habent: & in usum vero ocimum, rhaphanus, lactuca. Hanc etiam suaviorem putant a regerminatione. Rhaphanus utique iucundior detractis foliis antequam decaulescat. Hoc & in rapis. Nam & eadem direptis foliis cooperta terra crescunt, durantque in æstate.

Singula genera sunt ocimo, lapatho, blito, nasturtio, erucæ, atriplici, coriandro, anetho. Hæc enim ubique eadem sunt, neque aliud alio melius usquam. Rutam furtivam tantum provenire fertilius putant, sicut apes furtivas pessime. Nascuntur etiam non sata, mentastrum, nepeta, intubum, pulegium. Contra plura genera sunt eorum quæ diximus dicemusque; & in primis apio.

non esca. I grani che hanno una scorza, sono difficili a seccare, e principalmente quelli del basilico e del gittajone; nulladimeno i semi per esser fecondi, devono essere seccati. Certamente, per diventare migliori è meglio seminarli in piccioli mucchi, che sparpagliati. Ciò si pratica riguardo al porro ed all'aglio, dopo aver legato il seme (3) in pezzette. In quanto a quello del prezzemolo, mettesi in buchi fatti col piuolo, e cuopresi con letame.

Tutte l'erbe degli orti nascono di seme o di trapiantagione: alcune vengono da seme e da ramo tagliato, come la ruta, l'origano, ed il basilico: tagliasi quest'ultimo, quando ha un palmo di altezza, e quel che n'è tagliato si pianta. Alcune vengono da seme e da radice, come la cipolla, l'aglio ed i bulbi, e l'altre erbe che mantengono la radice, sebben ogni anno perdano il gambo. La radice dell'erbe che vengono in questa maniera è di gran durata, oltre l'essere molto abbondante di germogli, come i bulbi, il gethio e la scilla. Vi sono altre erbe, la cui radice, benchè non fac-

cia testa, fanno germogli, come il prezzemolo e la bietola. Quasi tutte l'erbe, dopo aver ad esse tagliato il gambo, rimettono, eccetto quelle che l' hanno liscio. Tra l'erbe che sono in uso, il basilico, il ravano e la lattuga rimettono in questa maniera. Si pretende che la lattuga così rimessa, sia la più saporita. Il ravano è certamente più grato, levandogli le foglie, prima che le perda da se stesso. E' lo stesso delle rave, le quali essendo sfogliate, e coperte di terra, diventano più grosse e si conservano sino all'estate seguente.

Non vi è che una sola sorta di basilico, di lapato o rombice, di nasturzio, di ruchetta, di atrepice, di coriandolo e d' aneto; quest' erbe sono le stesse da per tutto, ne sono migliori in un luogo che nell'altro. Solamente si crede che la ruta ch'è stata rubata venga più abbondantemente; come al contrario (4) le api che sono state rubate profittano pessimamente. Di più, nascono senza essere seminate, la menta salvatica, la niepitella, l' indivia ed il puleggio. Ma riguardo all'altre erbe delle quali abbia-

mo parlato, e delle quali parleremo, ve n'ha di più sorte; il che osservasi particolarmente nel prezzemolo.

ANNOTAZIONI

AL LIBRO VII.

(1) Teofrasto *Hist. plant.* lib. 7. prescrive questa pratica manifestamente assurda e superstiziosa riguardo al comino e non al basilico, e Palladio *in Mart.* la raccomanda riguardo alla ruta.

(2) Può darsi stravaganza maggiore? Perchè seminarlo, se fansi preghiere onde non esca quando è seminato? Non si semini punto e non uscirà.

(3) Columella lib. II, c. 3.

(4) Doppio pregiudizio puerile.

CAPUT VIII.

Ad condimenta in horto satarum rerum genera: harum etiam historiæ.

Id enim quod sponte in humidis nascitur, helioselinum vocatur, uno folio, nec hirsutum. Rursus in siccis hipposelinum, pluribus foliis, simile helioselino. Tertium est oreoselinum, cicutæ foliis, radice tenui, semine anethi, minutiore tantum. Et sativi autem differentiæ in folio, denso, crispo, aut rariore & leniore. Item caule tenuiore aut crassiore. E caulis aliorum candidus est, aliorum purpureus, aliorum varius.

Lactucæ Græci tria fecere genera: unum lati caulis, adeo ut hostiola olitoria ex his factitari prodiderint. Folium his paulo maius herbaceo & angustissimum, ut alibi consumpto incremento. Alterum rotundi caulis: tertium sessile, quod Laconicon vocant. Alii colore & tempore satus ge-

CAPITOLO VIII.

Dell' erbe degli orti proprie a condire le vivande, delle loro spezie: considerazioni storiche sulle medesime.

La prima spezie di prezzemolo è quello chiamato dai Greci *Helioselinon* che cresce nei luoghi umidi da per se, che ha una sola foglia liscia e polita. La seconda è il gran prezzemolo, detto dai Greci *Hipposelinon* che cresce nei luoghi secchi, ha molte foglie e rassomiglia al prezzemolo palustre. La terza spezie è il prezzemolo di montagna che ha le foglie come la cicuta, la radice minuta, il seme come quello dell' aneto, ma più picciolo. La quarta, ch' è quella che si semina nei nostri orti, dividesi in differenti sorte, secondo che le sue foglie sono più dense e crespe, più rade e più dolci, o secondo che il gambo è più grosso o più sottile. Questo gambo in alcuni è bianco, in altri rosso, e di più colori in altri.

Quanto alle lattughe, i Greci ne distinsero tre sorte. La prima ha il gambo

genera discrevere: esse enim nigras, quarum semen mense Iannuario seratur: albas, quarum Martio: rubentes, quarum Aprili: et omnium earum plantas post binos mense differri. Diligentiores plura genera faciunt, purpureas, crispas, Cappadocas, Grecas. Longioris has folii, caulisque lati: præterea longi & angusti, intubi similis. Pessimum autem genus cum exprobratione amaritudinis appellavere picrida. Est etiammum alia distinctio atræ, quæ meconis vocatur, a copia lactis soporiferi, quamquam omnes somnum parere creduntur. Apud antiquos Italiæ hoc solum genus carum fuit, & ideo lactucæ nomen adeptæ. Purpuream maximæ radicis, Cæcilianam vocant. Rotundam vero ac minima radice, latis foliis, astytida: quidamque eunuchion, quoniam hæc maxime refragetur Veneri. Est quidem natura omnibus refrigeratrix, & ideo æstate gratæ stomacho fastidium auferunt, cibique appetentiam faciunt. Divus certe Augustus lactuca conservatus in ægritudine fer-

bo sì lungo, che, per quanto dicesi, si fanno usciolini (1) per gli orti. Ha le foglie più lunghe di quelle della lattuga comune, ma molto strette, perchè il nudrimento della pianta è stato divertito. La seconda sorte ha il gambo rotondo. La terza è bassa e di forma schiacciata, detta lattuga Laconica. Altri distinguono le differenti sorte di lattughe dal colore, (2) e dal tempo in cui si seminano. Dicono che quelle seminate in Gennajo, sono nere; quelle seminate in Marzo, sono bianche; quelle in Aprile, rosse; e che tutte, quando hanno due mesi, bisogna trapiantarle. I più esatti distinguono altre sorte di lattughe, cioè, porporine, crespe, lattughe di Cappadocia e lattughe di Grecia. Queste hanno le foglie più lunghe che l'altre, ed hanno il gambo largo; altre hanno i gambi lunghi e stretti simili a quelli dell'indivia. Le peggiori lattughe sono quelle dette dai Greci *picride*, cioè, amare. V'è un altra sorta di lattuga nera detta *meconis* a cagione della gran quantità di latte saporifero che contiene, quantunque, credasi che tutte le lattughe abbiano la pro-

prie-

fertur, prudentia Musæ medici, cum prioris camelii religio nimia eam abnegaret: in tantum recepta commendatione, ut servari etiam in alienos menses eas oxymelite repertum sit. Sanguinem quoque augere creduntur. Est etiamnum quæ vocatur caprina lactuca, de qua dicemus inter medicas. Ecce cum maxime cæpit irrepere sativis admodum probata, quæ Cilicia vocatur, folio Cappadocæ, nisi crispum latiusque esset.

Nec ex eodem genere possunt dici, neque ex alio intubi, hyemi impatientiores utriusque præferentes, sed caule non minus grati. Seruntur verno plantæ eorum: ultima vere transferuntur. Est & erraticum intubum, quod in Ægypto cichorium vocant, de quo plura alias. Inventum omnes thyrsos vel folia lactucarum prorogare urceis conditos, ac recentes in patinis coquere.

Seruntur lactucæ anno toto lætis & riguis, stercoratisque, binis mensibus inter semen plantamque & maturitatem. Legiti-

mum

prietà di promuovere il sonno. Anticamente in Italia non pregiavasi altra lattuga che la *meconis*, e perciò i Latini chiamaronla lattuga, alludendo al suo latte. La lattuga color di porpora, che ha una radice grossissima, è detta (3) Ceciliana. La rotonda che ha la radice picciolissima e le foglie larghe è detta *astitide* da alcuni, *eunuchion* da altri, perchè è contraria molto alla generazione. E' pur vero che tutte le lattughe sono naturalmente rinfrescanti, perciò mangiansi volentieri in estate, sollevandoci dalla noja e dandoci appetito. L'imperadore Augusto di divina memoria fu, dicesi guarito da una grave malattia con l'uso della lattuga, che il medico Musa (4) aveagli saviamente suggerita, e che l'antico governo dietetico (5) proibiva rigorosamente agli ammalati. Essa è ora in tanto pregio, che si ha trovato il modo di conservarla fuori della sua stagione, tenendola nell' ossimele; credesi che abbia la virtù d'accrescere la quantità del sangue. Ven'ha un'altra sorta detta lattuga di capra, di cui parleremo (6) trattando dell'erbe medicinali. Vi è pure la lattu-

mum tamen, a brumæ semen iacere, plantam Favonio transferre: aut semen Favonio, plantam æquinoctio verno. Albæ maxime hyemem tolerant. Humore omnia hortensia gaudent, & stercore, præcipue lactucæ, & magis intubi. Seri etiam radices illitas fimo interest, & repleri ablaqueata humo. Quidam & aliter amplitudinem augent: recisis, cum ad semipedem excreverint, fimoque suillo recenti illitis. Candorem vero putant contingere iis dumtaxat quæ sint seminis albi, si arena de litore a primo incremento congeratur in medias, atque increscentia folia contra ipsas religentur.

Beta hortensiorum levissima est. Eius quoque a colore duo genera Græci faciunt, nigrum, & candidius, quod præferunt, parcissimi seminis: appellantque Siculum, candoris sane discrimine præferentes & lactucam. Nostri betæ genera faciunt, vernum & autumnale, a temporibus sativis, quamquam & Iunio seritur. Transferuntur autem in planta hæ quoque, & obli-
ni

ga detta Cilicia che coltivasi da qualche tempo fra le altre, l'uso della quale è molto approvato; le sue foglie sono simili alla lattuga di Cappadocia, salvo che sono crespe e più larghe.

Senza poter dirsi che le cicoree appartengano al genere delle lattughe, o pure che sieno di una spezie differente; esse sopportano meglio l'inverno, e se le loro foglie hanno un sapore disgustoso, i loro gambi non sono men buoni che quelli della lattuga. Piantasi la cicorea al principio di primavera, e la trapianta alla fine di detta stagione. Vi si è pure la cicorea salvatica, ch'è la cicorea propriamente detta degli Egizj, e di cui parleremo più a lungo (7) altrove. Si è trovata la maniera di conservare in vasi di terra i torsi e le foglie delle lattughe per averle fresche quando si vogliono cuocere.

In un terreno buono, adacquato e concimato, si può seminar lattuga tutto l'anno: due mesi dopo ch'è stata seminata, si trapianta, e al termine di due altri mesi è matura. Tuttavolta la miglior pratica è di seminarla dopo il solstizio

di

ni fimo radices suas, locumque similiter madidum amant. Usus iis & cum lente ac faba, idemque qui oleris, & præcipuus, ut lenitas excitetur acrimonia sinapis. Medici nocentiorem quam olus, esse iudicavere; quamobrem appositas non nemini: degustare etiam religio est, ut validis potius in cibo sint. Gemina iis natura, & oleris, & capite ipso exilientis bulbi: species summa in latitudine. Ea contingit, ut in lactucis, cum cœperint colorem trahere imposito levi pondere. Neque alii hortensiorum latitudo maior: in binos pedes aliquando se pandunt, multum & soli natura conferente. Hæ quidem in Circejensi agro amplissimæ proveniunt. Sunt qui betas Punica malo florente optime seri existiment, transferri autem, cum quinque foliorum esse cœperint. Mira differentia, si vera est, candidis solvi alvos modice, nigris inhiberi. Et cum brassica corrumpatur in dolio vini sapor, odore betæ foliis demersis restitui.

Olus caulesque, quibus nunc principa-

d'inverno, e trapiantarla verso la metà di Febbrajo; ovvero di seminarla alla metà di Febbrajo e trapiantarla verso l' equinozio di Marzo. Le bianche sopportano meglio il freddo che l'altre. Tutte l'erbe degli orti amano di essere ben annaffiate ed ingrassate, principalmente le lattughe, e più ancora le cicoree. E' pure vantaggioso di letamare le radici delle lattughe prima di piantarle, e di mettervi del letame alle radici dopo averle scalzate. Altri, per farle diventar grandi, usano un altro artifizio: le tagliano quando sono ad un mezzo piede d'altezza, e l' empiastrano con isterco fresco di porco. Si crede che non vi sieno se non quelle che vengono da seme bianco che possano diventar bianche, se però gettisi dell' arena di fiume sul mezzo di ciascheduna, subito che cominciano a mettere, e se poi, quando sono un po' cresciute, leghinsi le loro foglie le une contro l'altre.

Tra tutte l'erbe degli orti la più leggiera è la bietola. I Greci ne fanno due spezie tratte dalla diversità del colore: cioè, la bietola nera, e la più bianca

tus hortorum, apud Græcos in honore fuisse non reperio. Sed Cato brassicæ miras canit laudes, quas in medendi loco reddemus. Genera eius facit tria: unam extentis foliis, caule magno: alteram crispo folio, quam apianam vocat: tertiam minutis caulibus, lenem, teneram, minime probat. Brassica toto anno seritur, quoniam & toto secatur. Utilissime tamen ab æquinoctio autumni; transferturque, cum quinque foliorum est; cymas a prima sectione præstat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuria, & per eum Druso Cæsari fastiditus, non sine castigatione Tiberii patris. Post cymam ex eadem brassica contingunt æstivi autumnalesque cauliculi, mox hyberni, iterumque cymæ, nullo æque genere multifero, donec sua fertilitate consumatur. Tertia circa solstitium, ex qua si humidior locus est, æstate, si siccior, autumno plantatur. Humor fimusque si defuere maior saporis gratia est: si abundavere, lætior ferti-

li-

che chiamano bietola Siciliana; che ha poco grano, e ch' essi stimano più che l' altra a cagione della bianchezza, come fanno a punto riguardo alla lattuga. I Latini distinguono due sorte di bietola, quella di primavera, e quella di autunno, a cagione del tempo in cui si semina, quantunque si semini pure in Giugno. Si trapianta come la lattuga, s'impiastrano le sue radici di letame, ed ama parimenti i luoghi umidi. Si mangia insieme con le fave e con le lenticchie, si prepara nella stessa maniera che i cavoli, e principalmente col senape, per correggerne l' insipidezza. I medici l' han giudicata più malsana del cavolo, perciò non mi ricordo d' averne veduto in alcuna tavola: vi sono alcuni che si fanno scrupolo di mangiarne, guardandola come un cibo proprio solo delle costituzioni robuste. Le foglie di quest' erba hanno un' altra qualità oltre quella della testa della sua radice. Sono le bietole grandi quelle che sono le più stimate; questa grandezza è ad esse procurata, come alle lattughe, caricandole con un picciolo peso, quando cominciano a prende-

litas. Fimum, asininum maxime convenit.

Et hæc quoque res inter opera ganeæ, quapropter non pigebit verbosius persequi. Præcipuus fit caulis sapore ac magnitudine, primum omnium si in repastinato ras: dein si terram fugientes cauliculos seces, a terraque proceritate luxuriosa attollentes se; exaggerando aliam accumules, ita ne plus quam cacumen emineat. Tritianum hoc genus vocatur, bis computabili impendio tædioque.

Cætera genera complura sunt. Cumanum sessili folio, capite patulum. Aricinum altitudine non excelsius, folio numerosius, quam tenuius. Hoc utilissimum existimatur, quia sub omnibus pæne foliis fruticat cauliculis peculiaribus. Pompeianum procerius, caule ab radice tenui, intra folia crassescit; rariora hæc angustioraque, sed teneritas in dote, si frigora non tolerat: quibus etiam aluntur Brutiani, prægrandes foliis, caule tenues, sapore acuti. Sabellico usque in admiratio-

nem

re colore. Così non v' è erbaggio d' orto che diventi più grande, di modo che trovansi delle bietole che hanno sino due piedi di estensione; nel che però ha gran parte la natura del terreno. Ne crescono di una grandezza eccessiva nel territorio di Monte Circello (8). Il miglior tempo per seminar la bietola si è, come alcuni (9) pretendono, quando fioriscono i melagrani, ed il tempo di trapiantarla, quando hanno cinque foglie. Tra la bietola bianca e la nera v' è una differenza singolare, se pur è vera, ed è che la bianca scioglie il ventre, e la nera lo ristringe. Si dice parimenti che mettendo foglie di cavolo in una botte di vino, gli si dà un cattivo sapore, e che mettendovi foglie di bietola gli si restituisce il suo primo sapore.

Non trovo che i cavoli, i quali hanno presentemente il primato tra l' erbe dell' orto, abbiano avuto gran pregio presso i Greci. Tutta volta Catone (10) esalta maravigliosamente le loro proprietà, delle quali parleremo, trattando della medicina. Egli ne stabilisce tre spezie: gli uni hanno la foglia grande, ed il torso

nem crispa sunt folia, quorum crassitudo caulem ipsum extenuat: sed dulcissimi perhibentur ex omnibus. Nuper subiere lacuturres ex convalle Aricina, ubi quondam fuit lacus turrisque quæ remanet: capite prægrandes, folio innumeri; alii in orbem porrecti, alii in latitudinem torosi. Nec plus ullis capitis post Tritianum, cui pedale aliquando conspicitur, & cyma nullis serior. Cuicumque autem generi pruinæ plurimum suavitatis conferunt: & nisi obliquo vulnere defendatur medulla, plurimum nocent. Semini destinati non secantur. Est etiam sua gratia nunquam plantæ habitum excellentibus: halmyridia vocant, quoniam nisi in maritimis non proveniunt, navigatione quoque longiqua viridibus adservatis. Statim desecti ita ne humum attingant, in cados olei quam proxime siccatos, obturatosque conduntur omni spiritu excluso. Sunt qui plantam in transferendo alga subdita pediculo, nitrove trito, quod tribus digitis capiatur, celeriorem ad maturitatem fieri

pu-

lungo; gli altri che chiama *apiani*, hanno la foglia crespa; ed i terzi, che non sono da lui stimati, hanno il gambo picciolo, e sono però teneri e dolci. Tagliansi i cavoli tutto l'anno, e in tutto l'anno si seminano; con tutto ciò la migliore stagione di seminarli è dopo l' equinozio di Settembre, e ripiantansi, quando hanno (11) cinque foglie. Quando sono stati tagliati una volta, mettono le loro cime o pipite nella primavera seguente. Queste pipite vengono all'estremità del gambo, e sono dilicatissime; nulladimeno il ghiotto Apicio (12) non ne mangiava, ed ispirò questa stessa avversione al principe Druso, che ne fu biasimato dall' imperadore Tiberio suo padre. Dopo che un cavolo ha dato le cime o pipite, dà in estate, in autunno, ed anche in inverno certi piccioli gambi, indi nuove pipite o cime, finchè si consumi per la sua stessa fertilità, non essendovi erba che sia più ferace di questa. La terza spezie di cavoli si semina verso il solstizio di Giugno, e trapiantasi in estate, se il terreno è umido; in autunno, se il terreno è secco. Quando

putent. Sunt qui semen trifolii nitrumque simul tritum aspergant foliis. Nitrum in coquendo etiam viriditatem custodit: aut Apiciana coctura, oleo ac sale, prius quam coquantur, maceratis. Est inter herbas genus inserendi, præcisis germinibus caulis, & in medullam semine ex aliis addito. Hoc & in cucumere sylvestri. Nec non olus quoque sylvestre est trium foliorum, Divi Julij carminibus præcipue iocisque militaribus celebratum: alternis quippe versibus exprobavere lapsana se vixisse apud Dyrrachium, præmiorum parsimoniam cavillantes. Est autem id cyma sylvestris.

Omnium hortensiorum lautissima cura asparagis. De origine eorum in sylvestribus curis abunde dictum, & quomodo eos iuberet Cato in arudinetis seri. Est & aliud genus incultius asparago, mitius corruda, passim etiam montibus nascens, refertis superioris Germaniæ campis, non infaceto Tiberii Cæsaris dicto, herbam ibi quandam nasci simillimam aspara-

ra-

i cavoli non sono nè adacquati nè letamati, han miglior gusto: se sono con abbondanza concimati ed irrigati, crescono in copia, soprattutto se si dà loro sterco d'asino.

Essendo il cavolo un cibo dei più ricercati, non c' increscerà di parlarne diffusamente. Chi vuol dunque avere dei cavoli grossi e di buon gusto, deve primieramente seminarli in un terreno che sia stato due volte zappato; deve poi tagliare i primi torsi che usciranno, e riguardo a quelli che si alzeranno di troppo, deve ricalzargli con terra, di modo che non comparisca fuori che la loro vetta. Questa spezie di cavolo chiamasi *triziano* (13) e domanda doppia spesa e doppia fatica.

Per altro vi sono molte sorte di cavoli (14). Quello di Cuma ha la foglia larga e la testa grossa. Quello d' Aricia non è molto alto, ha foglie assai, ma folte. Questo cavolo d' Aricia è giudicato il migliore di tutti, perchè quasi sotto ogni foglia germogliano torsetti particolari. Il cavolo di Pompeja è alto, ha il gambo sottile verso la radice, ma

più

rago. Nam quod in Neside Campaniæ insula sponte nascitur, longe optimum existimatur. Hortensiorum seritur spongiis. Est enim plurimæ radicis, altissimeque germinat. Viret thyrso primum emicante; qui caulem educens, tempore ipso fastigiatus in toros striatur. Potest & semine seri.

Nihil diligentius comprehendit Cato, novissimumque libri est, ut appareat repentinam ac novitiam viro curam fuisse. Locum subigi iubet humidum & crassum; semipedali undique intervallo seri, ne calcetur. Præterea ad lineam grana bina aut terna paxillo dimitti; videlicet semine tum tantum serebantur; id fieri secundum æquinoctium vernum. Stercore satiari, crebro purgari, caveri ne cum herbis evellatur asparagus. Primo anno stramento ab hyeme protegi; vere aperiri, sarriri, runcari; tertio incendi verno. Quo maturius incensus est, hoc melius provenit. Itaque arundinetis maxime convenit, quæ festinant incendi. Sarriri iubet idem, non an-

più grosso verso le foglie che sono più rade e più strette che negli altri cavoli: stimasi perch' è tenero, ma non può sopportare il freddo. Quei di Calabria al contrario si nutriscono nel freddo, hanno gran foglie, gambo picciolo, sapore piccante. Quelli d' Abbruzzo hanno le foglie crespe in un modo straordinario; e l' hanno sì folte che il gambo apparisce sottile; si dice che sieno i più dolci di tutti. Da poco in qua s' è cominciato a portarne dalla valle d' Aricia, ove una volta èravi un lago ed una torre che sussiste ancora oggidì: questi cavoli chiamansi *lacuturri* che hanno una testa molto grande, ed una infinità di foglie, altre rotonde, ed altre schiacciate e carnose. Non ve ne sono altri che abbiano la testa più grossa, eccettuati i cavoli *Triziani*, che l' hanno talvolta della grossezza di un piede per traverso; non vi sono pure cavoli che gettino le loro pipite più tardi dei *Lacuturri*. La brina è utile ad ogni sorta di cavoli e dà loro un sapore soavissimo; ma per preservarne la midolla, bisogna tagliarli obbliquamente, altrimenti la brina fareb-

be

antequam asparagus natus fuerit, ne in sarriendo radices vexentur. Ex eo velli asparagum ab radice; nam si defringatur, stirpescere, & intermori. Velli, donec in semen eat. Id autem maturescere ad ver, incendique: ac rursus, cum apparuerit asparagus, sarriri ac stercorari. Ac post annos novem, cum iam vetus sit, digeri subacto solo stercoratoque. Tum spongiis seri, singulorum pedum intervallo. Quin & ovillo fimo nominatim uti, quoniam aliud herbascreet. Nec quicquam postea tentatum utilius apparuit, nisi quod circa Idus Februar. defosso semine acervatim parvulis scrobibus serunt, plurimum maceratum fimo. Dein nexis inter se radicibus, spongias factas post æquinoctium autumni disponunt pedalibus intervallis, fertilitate in denos annos durante. Nullum gratius his solum quam Ravennatium hortorum.

Indicavimus & corrudam. Hunc enim intelligo sylvestrem asparagum, quem Græci horminum aut myacanthum vocant, aliisve no-

be male ad essi. Quelli che si destinano a fare il seme, non si tagliano mai. Vi è un' altra spezie di cavoli che hanno pure il loro merito, sebben non arrivino ad aver mai il portamento ed il carattere di pianta, chiamansi *Halmiride*, perchè non crescono che sulle spiagge marittime, e mantenendosi verdi per lungo tempo, se ne fa provigione per i lunghi viaggi di mare (15). Volendosi destinare a quest' uso, tagliansi prima che tocchino terra, mettonsi in botti da olio, ma che sieno state ben seccate, e che si turano, perchè non v' entri aria. Alcuni mettono (16) dell' aliga di mare al piede dei cavoli quando li trapiantano, o tanto nitro pesto quanto puossene prendere con tre dita, persuadendosi che ciò contribuisca a farli maturare più presto. Altri prendono grano di trifoglio e nitro pestato insieme, e ne aspergono le foglie dei cavoli. In fatti il nitro mantienli verdi, anche dopo che sono cotti. Si può loro pure conservare la loro verdezza cuocendoli alla maniera di Apicio, cioè macerandoli con olio e sale, prima di cuocerli. Vi è pure una maniera d'

in-

nominibus. Invenio nasci & arietis cornibus tusis atque defossis.

Poterant videri dicta omnia quæ in pretio sunt, nisi restaret res maximi quæstus, non sine pudore dicenda. Certum est quippe carduos apud Carthaginem magnam, Cordubamque præcipue, sestertia sena millia, ut parcius, reddere: quoniam portenta quoque terrarum in ganeam vertimus, etiam ea quæ refugiunt quadrupedes consciæ. Carduos ergo duobus modis serunt: autumno planta, & semine ante Nonas Martias: plantæque ex eo disponuntur ante Idus Novembris, aut in locis frigidis circa Favonium. Stercorantur etiam, si diis placet, lætiusque proveniunt: condiunturque aceto, melle diluto, addita laseris radice, & cumini, ne quis dies sine carduo sit.

Cætera in transcurse dici possunt. Ocimum Parilibus optime seri ferunt; quidam & autumno: iubentque, cum hyeme seratur, aceto semen perfundi. Eruca quoque & nasturtium, vel æstate vel hyeme

innestare l'erbe; tagliando ad esse i germogli ch'escono dal gambo, o mettendo nella midolla questo o quell'altro grano; ciò si pratica ancora col cocomero salvatico. V'è ancora un cavolo salvatico che ha tre foglie. Quest' erba è divenuta celebre per le canzoni, e per gli scherzi che cantavano i soldati di Giulio Cesare nei suoi trionfi. Essi, ad ogni verso rimproveravangli, che quando erano a Durrazzo, non avean vissuto che di quest' erba, detta lapsana, (17) motteggiandolo sulla meschina ricompensa che aveano ricevuta del loro servigio. Questa lapsana, come ho detto è un cavolo salvatico.

Tra tutte l'erbe degli orti quella che coltivasi con più diligenza è l'asparago. Abbiam parlato a lungo della sua origine trattando degli alberi e delle piante salvatiche (18), ed abbiam detto che Catone vuole che si pianti tra le canne. Vi è una spezie di asparago che non è tanto buono quanto il coltivato, ma più dolce del salvatico, che cresce ordinariamente sui monti, di cui sono piene zeppe le campagne di Germania, e che l'

im-

me facillime nascuntur. Eruca præcipue frigorum contemptrix, diversæ est, quam lactuca, naturæ; concitatrix Veneris: idcirco iungitur illi fere in cibis, ut nimio frigori par fervor immixtus temperamentum æquet. Nasturtium nomen accepit a narium tormento. Et inde vigoris significatio proverbio id vocabulum usurpavit, veluti torporem excitantis. In Arabia miræ amplitudinis dicitur gigni.

Ruta quoque seritur Favonio, & ab æquinoctio autumni: odit hyemem & humorem ac fimum. Apricis gaudet & siccis, terra quam maxime lateraria. Cinere vult nutriri: hic & semini miscetur, ut careat erucis. Auctoritas etiam peculiaris apud antiquos ei fuit. Invenio mustum rutatum populo datum a Cornelio Cethego, in Consulatu collega Quintii Flaminini, comitiis peractis. Amicitia est ei & cum fico, in tantum, ut nusquam lætior proveniat, quam sub hac arbore. Seritur & surculo, melius in perforatam fabam indito, quæ succo nutrit comprehen-

den-

imperadore Tiberio nominandole, dicea facetamente che in quelle campagne nasceva un' erba similissima all' asparago. Quello che nasce a Nisita, isola della Campania si considera buonissimo. Quanto all' asparago di orto, si pianta, e s' impiegano le sue radici (19) che sono in gran numero e che profondansi molto in terra. Da principio mette fuori un gambo verde, che s' allunga, e forma una spezie di spiga carnosa. Si può anche seminare col suo grano.

Catone non ha trattato nulla (20) con più diligenza quanto gli asparaghi, ed avendoli riservati alla fine del suo libro, fa vedere che erasene informato da poco tempo. Ordina dunque di metterli in un terreno spesso ed umido, e di lasciare un mezzo piede d' intervallo tra un asparago e l' altro, perchè non restino calpestati. E siccome non si facevano venire gli asparaghi che di seme, così vuole che con un piuolo facciansi dei buchi in terra in linea retta, e che si mettano due o tre grani in ogni buco, e che si seminino verso l' equinozio di Marzo. S' ingrassino largamente, si sarchino spes-

dendo surculum. Seritur & a seipsa. Namque incurvato cacumine alicuius rami, cum attigerit terram, statim radicatur. Eadem & ocimo natura, nisi quod difficilius crescit. Sed durata runcatur non sine difficultate; pruritivus ulceribus, in munitis manibus id fiat, oleove defensis. Conduntur autem & eius folia, servanturque fasciculis.

Ab æquinoctio verno seritur apium, semine paululum in pila pulsato. Crispius sic putant fieri, aut si satum calcetur cylindro pedibusve. Proprium ei quod colorem mutat. Honos ipsi in Achaia, coronare victores sacri certaminis Nemeæ.

Eodem tempore seritur menta planta: vel si nondum germinat, spongia. Minus hæc humido gaudet. Æstate viret, hyeme flavescit. Genus eius sylvestre, mentastrum est. Et hoc propagatur, ut vitis, vel si inversi rami serantur. Mentæ nomen suavitas odoris apud Græcos mutavit, cum alioqui mintha vocaretur: unde veteres nostri nomen declaraverunt. Grato menta men-

sas

so, ed abbiasi cura di non isvellere gli asparaghi insieme con l'erba cattiva. Il primo anno copransi con paglia per difenderli dal freddo; in primavera si scuoprano, si sarchino, si nettino. Il terzo anno si brucino in primavera, e quanto più presto si ardono, tanto vengono meglio; per questa ragione trovansi bene nei canneti, perchè questi vogliono parimenti essere abbruciati di buon'ora. Vuole Catone che per sarchiare gli asparaghi, si aspetti che sieno nati, per non pregiudicare le loro radici. Quando si coglieranno gli asparaghi, strappinsi dalla radice; perchè se romponsi, produrranno quantità di germogli e morranno. Si possono cogliere, finchè cominciano ad andare in grano. Questo è maturo (21) in primavera, ed allora s'abbrucia, e quando rimette e vien fuori di terra, si sarchia ed ingrassa di nuovo, Dopo nove anni, essendo già divenuti vecchi, si rinnuovano, col trapiantare le radici in una terra ben lavorata e letamata, lasciando un piede d'intervallo tra ogni radice. Devesi impiegare concime di montone, perchè gli altri producnoo troppa

sas odore percurrit in rusticis dapibus. Semel sata, diutina ætate durat. Congruit pulegio, cuius natura in carnariis reflorescens sæpius dicta est. Hæc quoque servantur simili genere, mentam dico, pulegiumque & nepitam.

Condimentorum tamen omnium fastidiis cuminum amicissimum. Nascitur in summa tellure vix hærens, & in sublime tendens. In putridis & calidis maxime locis, medio serendum vere. Alterum eius genus sylvestre, quod rusticum vocant, alii Thebaicum: si tritum ex aqua potetur, in dolore stomachi prodest. In Carpetania nostri orbis maxime laudatur: alioqui Æthiopico Africoque palma est. Quidam huic Ægyptium præferunt.

Sed præcipue olusatrum miræ naturæ est. Hipposelinum Græci vocant, alii smyrneum. E lacryma caulis sui nascitur. Seritur & radice. Succum eius qui colligunt, myrrhæ saporem habere dicunt. Auctorque est Theophrastus, myrra sata natum. Hipposelinum veteres præceperant in locis in-

erba. Dopo tutte l' esperienze fatte dal tempo di Catone sino al dì d' oggi, non s' è trovato altro di vantaggioso, se non che l' asparago si semina verso la metà di Febbrajo, mettendo in picciole fosse il seme a mucchi, dopo averlo fatto macerare per lungo tempo nel concime; e quando gli asparaghi hanno gettato le loro radici attortigliate insieme, piantansi ad un piede di distanza l' una dall' altra. In questa maniera se ne han per dieci anni continui, senza rinnovarli. Essi non hanno un terreno più gradito che quello di Ravenna.

Abbiam già parlato dell' asparago salvatico, che i Greci chiamano *Hormeno* e *Miacanto* e con altri nomi ancora. Trovo in alcuni autori che se si pestano corna di montone, e seppelliscasi la detta polvere sotterra (21), nascono asparaghi.

Non si potrebbe dire che io abbia parlato di tutte l' erbe che sono pregiate, se non parlassi d' una tra esse, ch' è di grandissimo guadagno, a motivo della nostra ghiottoneria, e di cui ne parlerò, non senza arrossirmi. Sì voglio dire dei cardi, una picciola ajuola dei

incultis, lapidosis, iuxta maceriam seri: nunc & repastinato seritur, & a Favonio post aequinoctium autumni; quippe cum capparis quoque seratur siccis maxime, area in defossu cavata, ripisque undique circumstructis lapide: alias evagatur per agros, & cogit solum sterilescere. Floret aestate; viret usque ad Vergiliarum occasum, sabulosis familiarissimum. Vitia eius, quod trans maria nascitur, diximus inter peregrinos frutices.

Peregrinum & Careum, gentis sui nomine appellatum, culinis principale. In quacumque terra seri vult, ratione eadem qua olusatrum. Laudatissimum tamen in Caria, proximum Phrygia.

Ligusticum sylvestre est in Liguriae suae montibus: seritur ubique: suavius sativum, sed sine viribus. Panacem aliqui vocant. Cratevas apud Graecos cunilam bubulam eo nomine appellat. Caeteri fere conyzam, id est, cunilaginem: thymbram vero, quae sit cunila. Haec apud nos habet vocabulum & aliud, satureia dicta in condimentario ge-

quali a Cartagine d' Africa ed a Cordova rende sino sei mila (22) sesterzi; tanto siamo noi portati a soddisfare la nostra gola con quelle singolarità straniere, che gli animali stessi di quelle contrade hanno in avversione. I cardi vengono in (23) due maniere; cioè di grano e di pianta. Si seminano ai principj di Marzo, e si piantano in autunno avanti la metà di Novembre; ma nei paesi freddi s' aspetta verso la metà di Febbrajo. Di più, si ha cura (lo dirò io?) di concimarli; il che fa che vengano meglio; e per averne in ogni tempo si condiscono con mele ed aceto, aggiungendovi la radice di silfion e di cumino.

L'altre piante dei giardini possono toccarsi di passaggio. Si crede che sia ottima cosa seminar il basilico (24) verso i venti di Aprile, ricorrendo le feste Palilie. Alcuni lo seminano in autunno, altri in inverno, ordinando di bagnare il seme nell' aceto. La ruchetta ed il nasturzio vengono facilmente tanto in estate che in inverno. La ruchetta sopratutto non teme il freddo; è d' una natura differente dalla lattuga, perchè eccita all'

genere. Seritur mense Februario, origano æmula. Nusquam utrumque additur, quippe similis effectus. Sed cunilæ Ægyptium origanum tantum præfertur.

Peregrinum fuit & lepidium. Seritur a Favonio: dein cum fruticavit, iuxta terram præciditur: tunc runcatur, stercoraturque: per biennium hoc. Postea iisdem fruticibus utuntur, si non sævitia hyemis ingravat, quando impatientissimum est frigorum. Exit & in cubitalem altitudinem foliis laurinis, sed mollibus: ususque eius non sine lacte.

Gith pistrinis, anisum & anethum culinis & medicis nascuntur. Sacopenium & ipsum in hortis quidem, sed medicinæ tantum.

Sunt quædam comitantia aliorum satus, ut papaver. Namque cum brassica seritur, ac portulaca, & eruca cum lactuca. Papaveris sativi tria genera. Candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur. Hoc & panis rustici crustæ inspergitur, affuso

amore, quindi la si unisce ordinariamente alla lattuga, per temperare con l'eccesso del calore dell'una l'eccesso del freddo dell'altra. Il nasturzio ebbe tal nome, perchè fa grinzare (25) il naso. Da ciò viene che parlandosi di un uomo pigro e lento, si dice a modo di proverbio, che ha bisogno di mangiare del nastruzio, per animarsi. Dicesi che in Arabia venga estremamente grande.

La ruta si semina verso la metà di Febbrajo e dopo l'equinozio d'autunno; odia il freddo, l'acqua ed il concime; ama i luoghi aprici e secchi, e la terra con cui fansi i mattoni. La cenere le fa bene, e la si mescola al seme della medesima per liberarla dai bruchi. I nostri antichi stimavano particolarmente la ruta; poichè si legge, che Cornelio Cetego, essendo stato eletto consolo con Quinto Flaminio, fece al popolo dopo sciolti i comizj, un dono di vino condito con la ruta. Quest' erba ha tanta amicizia col fico, che non viene in nessun altro luogo sì bella quanto all' ombra di questo albero. Piantasi ancora prendendo uno dei suoi rami; ma è meglio inserire l'estre-

so ovo inhærens; ubi inferiorem crustam apium githque cereali sapore condiunt. Alterum genus est papaveris nigrum, cuius scapo inciso lacteus succus excipitur. Tertium genus rhœam vocant Græci, id nostri erraticum. Sponte quidem, sed in arvis cum hordeo maxime nascitur, erucæ simile, cubitali altitudine, flore rufo & protinus deciduo: unde & nomen a Græcis accepit. De reliquis generibus papaveris, sponte nascentis dicemus in medicinæ loco. Fuisse autem in honore apud Romanos semper, indicio est Tarquinius superbus, qui legatis a filio missis decutiendo papavera in horto altissima, sanguinarium illud responsum hac facti ambage reddidit.

Rursus alio comitatu, æquinoctio autumni, seruntur coriandrum, anethum, atriplex, malva, lapathum, cærefolium, quod pæderota Greci vocant: & accerrimum sapore, ignei effectus ac saluberrimum corpori, sinapi, nulla cultura, melius tamen planta tralata. Quin e diverso vix

est

l'estremità del ramo in una fava forata, la quale abbracciandolo nel nutrisce col succo. Talvolta la ruta si propaggina da se stessa; perchè quando uno de' suoi rami viene a toccare la terra, curvandosi, mette subito le radici. Avviene la stessa cosa al basilico, ma è più tardo a crescere. In quanto alla ruta è difficile da sarchiarsi, quando ha acquistato durezza, e se non si ha l'avvertenza di difendere le proprie mani con qualche inviluppo, o di ungerla con olio, vi fa venire delle ulcere (26) accompagnate di pizzicore. Per conservar le sue foglie, mettonsi in piccioli fascetti, e si chiudono.

Il prezzemolo si semina dopo l'equinozio di Marzo, ma prima di seminarlo, pestasi un poco il grano in un mortajo, perchè si crede che così venga più folto, come parimenti, se, dopo essere stato seminato, si calchi coi piedi o con un cilindro. Una particolarità del prezzemolo si è, che cangia colore. E' molto stimato in Acaja, e con esso coronansi i vincitori dei giuochi Nemei.

Nel medesimo tempo si pianta la menta, se ha messo; se non ha messo, pian-

ta-

est sato semel eo liberare locum, quoniam semen cadens protinus viret. Usus eius etiam pro pulmentario in patellis decocto, citra intellectum acrimoniæ. Coquuntur & folia, sicut reliquorum olerum. Sunt autem trium generum: unum gracile, alterum simile rapi foliis, tertium erucæ. Semen optimum Ægytium. Athenienses napy appellaverunt, alii thlapsi, alii saurion.

Serpyllo & sisymbrio montes plerique scatent, sicut in Thracia; utique deferunt ex iis avulsos ramos seruntque. Item Sicyone ex suis montibus, & Athenis ex Hymetto. Simili modo & sisymbrium serunt. Lætissimum nascitur in puteorum parietibus, & circa piscinas ac stagna.

tasi la sua radice. Ama l' umido, meno del prezzemolo. E' verde in estate, gialla in inverno. V' è la menta salvatica, detta mentastro: questa si moltiplica, come la vite, ed anche piantando i suoi rami rivoltandoli d' alto in basso. Il soave odore della menta le ha fatto cangiare di nome presso i Greci, chiamandola *heduosmos*, quando prima chiamavanla *mintha*, donde noi abbiam formato il nome di menta. La gente di campagna fa grand' uso della menta nelle sue vivande, alle quali comunica un soave odore. Quando questa erba abbia preso radice, dura lungamente; ha una grande analogia col puleggio che fiorisce nelle nostre moscajuole, come l' abbiam detto (27) più volte. Conservasi nella stessa maniera la menta, il puleggio coltivato ed il puleggio salvatico o la nipitella.

Fra tutte l' erbe che usansi per condire gli alimenti non ve n' è alcuna più propria a svegliare l' appetito, quanto il cummino. Nasce sulla superficie della terra, cui tocca appena, e va sempre in alto. Si semina alla metà di primavera e principalmente in luoghi caldi ed in

ter-

terre marcie. V'è pure il comino salvatico, detto rustico o Tebaico, il quale essendo bevuto con l'acqua, è buono contro i dolori di stomaco. Il miglior comino d'Europa viene dalla Carpetania (28); ma quello d'Etiopia e quello d'Africa sono superiori a tutti gli altri; alcuni però preferiscono a tutti quello di Egitto.

Lo smirnio, che alcuni tra i Greci chiamano *hipposelino* ed i Latini *olusatrum* (29) è d'una natura ammirabile; perchè è prodotto dalla gomma che getta il suo gambo. Vien però ancora dalla sua radice che si pianta. Que' che raccolgono la detta gomma, dicono che ha il gusto di mirra; e Teofrasto assicura essersi veduto dello smirnio nato dalla mirra che aveasi seminata. Gli antichi prescrissero (30) di seminarlo in luoghi incolti, pietrosi, e presso le case diroccate; ma ora scelgonsi terre che sieno state lavorate due volte, ed il tempo della seminagione è dalla metà di Febbrajo sino all'equinozio di autunno: si semina col cappero. Ama molto i luoghi secchi: ma il luogo ove si mette, de-

ve essere circondato d'un picciolo fosso e rivestito di pietre da ogni banda; altrimenti questa pianta dilaterebbesi da per tutto e renderebbe sterile il terreno. Il cappero fiorisce in estate, e resta verde sino al tramontar delle Plejadi; ama i luoghi sabbioniccj. In quanto ai difetti del cappero oltremarino, ne abbiam parlato (31), in proposito degli arbusti forastieri.

Il carvi (32) è parimente un'erba forestiera, così chiamata dal nome della provincia di Caria, è di un grand' uso nella cucina. Comecchè venga in qualunque terra (ove si semina nella stessa maniera che lo smirnio ossia l'olusatro) nulla di meno il carvi di Caria è sempre migliore, e poscia quello di Frigia.

Il Ligustico silvestre (33) cresce nelle montagne della Liguria, d'onde trae il nome: Il ligustico coltivato si semina da per tutto; ha più gusto dell'altro, ma non ha forza. Alcuni chiamanlo *panace*: Crateva (34) autor Greco dà questo nome alla satureja; altri alla coniza cioè alla satureja salvatica, dando alla coltivata il nome (35) di timbra. La

sa-

satureja è nel numero dell'erbe che impieganfi per fare condimenti. Si semina nel mese di Febbrajo; rassomiglia all'origano; quindi non s' impiegano giammai queste due erbe insieme, perchè hanno la stessa virtù. Si preferisce solo l'origano di Egitto alla satureja.

Il Lepidio, o Piperite è pur venute da stranieri paesi. Si semina alla metà di Febbrajo; dipoi quando ha messo, tagliasi rasente terra; indi si sarchia o s'ingrassa per due anni di seguito. Dopo i detti due anni si fa uso di quest' erba, quando l' inverno non la faccia morire, temendo il freddo estremamente. Cresce all' altezza di un cubito, ha le foglie simili a quelle del Lauro, ma più molli: si fa uso del Lepidio unendolo al latte.

Il Gith, o la nepitella (36) serve ai fornaj. L' anice e l'aneto nella cucina e nella medicina. Il *sacopenio* (37) cresce nei giardini ed impiegasi solo in medicina.

Certe erbe vogliono essere seminate con altre, come il papavero che si semina coi cavoli e colla porcellana; o come

me la ruchetta con la lattuga. Il papavero d'orto è di tre sorte. Il bianco, il cui grano abbrustolito e mescolato col miele, portavasi colle frutta nelle mense degli antichi. La gente di campagna, dopo aver dorato il suo pane con un uovo battuto, aspergono con questo grano la crosta di sopra, e con grano di prezzemolo unito alla nepitella la crosta di sotto. La seconda sorte di papavero è il nero, il cui stelo, quando vi si fa un' incisione, rende un succo latticinoso. La terza è il papavero rosso, detto dai Greci *rhoas* e dai Latini *erratico*, cioè salvatico. Cresce di per se nei campi e principalmente tra l'orzo; ha ordinariamente un cubito d'altezza; la sua foglia rassomiglia alla ruchetta, ed il suo fiore ch' è rosso, cade ben presto, onde i Greci hangli dato il nome sopraddetto. In quanto all'altre sorte di papavero salvatico, ne parleremo trattando dell'erbe medicinali. I papaveri sono stati sempre in grande stima presso i Romani, come lo prova il fatto di Tarquinio Superbo, il quale, rispondendo agli ambasciadori mandatigli dal figlio, si contentò di ab-

battere in loro presenza le teste più elevate dei papaveri ch' erano in quel giardino, dando ad intendere con quest' azione enigmatica il modo sanguinario, con cui doveansi trattare i principali di Gabio.

Il coriandolo, l'aneto, l'atropice, la malva, il lapazio, il cerfoglio, detto dai Greci *pederote* si seminano tutti in compagnia, cioè all'equinozio di autunno, come pure il senape che ha un gusto sommamente piccante, ed effetti focosi (38), benchè sia per altro saluberrimo. Il senape non domanda coltura, nulladimeno è migliore, quand'è trapiantato; ma quando è piantato una volta in qualche parte, è difficile liberarne il luogo, perchè il suo grano caduto a terra, rimette incontanente. Col grano di senape bollito si fa un condimento, che riesce meno acre per questa bollitura. Si mangiano cotte le sue foglie (39), come quelle degli altri erbaggi. Il senape è di tre sorte, l'uno è minuto; il secondo ha le foglie simili a quelle della rapa, ed il terzo le ha simili a quelle della ruchetta. Il miglior grano di senape è quello di

di Egitto. Gli Ateniesi chiamano quest' erba *napi*; altri danle il nome di *tlaspi*, altri quello di *saurion*.

Le montagne sono per la maggior parte coperte di serpillo e di sisimbrio (40), come nella Tracia. Svelgonsi i rami di queste piante sulle montagne, e trapiantansi (41) negli orti. Si fa lo stesso a Sicione del serpillo tolto dalle montagne, e ad Atene di quello portato via dal monte Imeto. Si trapianta in egual modo il sisimbrio. Ne viene di bellissimo intorno alle muraglie dei pozzi, e intorno ai vivaj ed agli stagni.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO VIII.

(1) Teofrasto *Hist. Plant.* lib. 7. conferma questa proprietà, che avrà egli pure copiata da altri. Plinio stesso non ne parla che come di una opinione; nè potrebbe sostenersi se non dicendo, che questi usciolini fossero come una spezie di graticci tessuti di questi gambi e posti per diritto e traverso, onde impedire l'ingresso agli animali.

(2) Se ne troveranno più circostanziate particolarità in Columella lib. II, c. 3. e nel suo poema della *Coltura dei Giardini* che forma il libro X.

(3) Così pur la chiama Columella nella *coltura dei Giardini*.

(4) Quest'Antonio Musa, a cui il popolo romano per gratitudine di tal guarigione eresse una statua di bronzo rim-

pet-

petto a quella di Esculapio, è autore di un trattato sulla Betonica.

(5) Mi sono attenuto alla lezione prodotta dal Sig. Sivry, e dietro alla medesima ho fatta la traduzione.

(6) Nel libro XX. verso la metà del capitolo 8.

(7) Nel libro e capo sopraccitati, come pure nel libro XXI, c. 15.

(8) Presso Cività vecchia.

(9) Columella lib. II, c. 3.

(10) Nel capitolo 157.

(11) Columella ne esige sei in luogo di cinque, ivi.

(12) Il P. Arduino dice che vi sono stati tre Apicj in Roma celebri per la ghiottornia, ma il più celebre è appunto questo che vivea sotto Tiberio e fu quasi contemporaneo di Seneca e di

 Pli-

Plinio, e contro il quale Appione grammatico scrisse un libro.

(13) Così detto *a trito et saepias versato solo*.

(14) Il Sig. di Sivry porta in questo capitolo la nomenclatura dei cavoli data da Adriano Giunio, ch'è più circostanziata di quella di Bomare, benchè sia infinitamente più breve.

(15) Il Capitano Cook nei suoi giri intorno al globo, prima di partire d'Inghilterra fece sempre provigione di cavoli pel suo equipaggio, che gli durarono in ogni viaggio; questi cavoli eran però conditi in una spezie di salamoja.

(16) Columella lib. II, c. 3.

(17) Il P. Arduino prova in questo luogo che la pianta *Lapsana* qui mentovata ben lungi dal porsi nel numero dei cavoli, è la nostra carota comune. Cesare nel libro 3 de *Bello civili* dice che la radice di cui nutrironsi i suoi soldati, era detta *Cara*. Si sa da Sveto-

to-

tonio che i soldati di Pompeo commiseravano quei di Cesare, perchè usavano un pane fatto di erba. Comunque sia, abbiamo noi pure veduto ai nostri giorni un gran numero di soldati seguitando un altro Cesare, alimentarsi ancor più meschinamente nella più rigida stagione dell'anno in mezzo ai ghiacci ed alle nevi su quelle montagne che diconsi destinate a difendere l'Italia.

(18) Nel libro XVI, c. 36.

(19) Queste radici da Plinio, da Columella e da Palladio sono dette *spongiae*.

(20) Tutto questo pezzo sino alle parole del testo Pliniano: *nec quidquam postea tantum* sono tratte dal capo 162. di Catone.

(21) Didimo nelle Geoponiche lib. 12 sembra prestar fede a questa assurdità rifiutata con ragione da Dioscoride.

(22) Due cento e cinquanta dei nostri ducati correnti incirca.

(23) Paragonando questo passo di Plinio con ciò che Columella dice del carcioffo o *cinara* degli antichi, il P. Arduino credesi fondato nel pretendere che la sorte di cardo di cui vuol qui parlare Plinio, non sia altra cosa che il carcioffo. Vedasene il passo di Columella lib. II, c. 3. che comincia così: *Cinarae sobolem melius &c.*

(24) Columella vuole che si semini il basilico o ocimo verso la metà di Maggio, differendo in questo proposito da Plinio di una ventina di giorni in circa, lib. II, c. 3.

(25) *Nasturtium nonne vides ab eo dici quod nasum torqueat?* Varrone presso Nonnio.

(26) L' edizioni anteriori al P. Arduino portano *provenientibus*, in vece di *pruritivis* che trovansi nei manoscritti più accreditati. La lezione del P. Arduino è pienamente confermata da Columella lib. II, c. 3.

(27) Ultimamente nel libro XVIII, c. 25.

(28) Nella parte della Spagna, ov'è Toledo, ch'era la capitale della Carpetania.

(29) O per meglio dire *atrum olus*, come chiamalo Columella lib. II, c. 3. E' il nostro macerone.

(30) Fra gli altri Columella libro e capo sopraccitati.

(31) Nel libro 13, c. 23.

(32) Il Carvi è pur frequente in Allemagna. Vedasene la descrizione, non meno che le qualità e gli usi in Bomare.

(33) E' quest'erba il *siler montanum* di Dodoneo, che il P. Arduino riconosce per essere la *sermontaine* del giardino reale di Francia; perchè il *ligusticum* secondo il dotto Gesuita, è la *sermontaine* e non il *Seseli* di Marsiglia o di Candia, come han creduto molti. Vedi Bomare alla voce *Seseli* ed alla voce *Levistico*.

(34)

(34) Credesi che vi sono stati due medici chiamati Crateva; l'uno contemporaneo d'Ippocrate, l'altro di Pompeo il grande.

(35) Vedi nota 7 del libro quarto della Georgica di Virgilio.

(36) Plinio ne parla diffusamente nel libro XX, c. 17.

(37) Plinio ne parla parimenti nel libro XX, c. 18.

(38) Non solo sulla lingua, ma su tutto il cor-

CAPUT IX.

De fœniculo, & sennabe.

Reliqua sunt ferulacei generis, fœniculum, anguibus (ut diximus) gratissimum, ad condienda plurima, cum inaruit. Eique per quam similis thapsia, de qua diximus

corpo. Quindi usavasi, ed usasi ancora a guisa di vescicatorio, d'onde questo genere di cura violenta col senape, chiamavasi in greco, *sinapismo*.

(39) Oltre le foglie ed il grano, mangiavansi anche le sommità di detta pianta: vedasi Columella lib. II, c. 3.

(40) Plinio ne parla a lungo nel libro XX, c. 22.

(41) Columella nel libro e capo ultimamente citati.

CAPITOLO IX.

Del finocchio e del canape.

L'altre erbe degli orti sono del genere dell'erbe ferulacee. Tal'è il finocchio, che i serpi amano molto, e che, come abbiam osservato, serve quando è secco, a con-

mus inter externos frutices. Deinde utilissima funibus cannabis seritur a Favonio. Quo densior est, eo tenuior. Semen eius cum est maturum, ab æquinoctio autumni distringitur, & Sole, aut vento, aut fumo siccatur. Ipsa cannabis vellitur post vindemiam, ac lucubrationibus decorticata purgatur. Optima Alabandica plagarum præcipue usibus. Tria eius ibi genera. Improbatur cortici proximum, aut medullæ, laudatissima est e medio, quæ mesa vocatur. Secunda Mylasea. Quod ad proceritatem quidem attinet, Rosea agri Sabini arborum altitudinem æquat. Ferulæ duo genera in peregrinis fruticibus diximus. Semen eius in Italia cibus est. Conditur quippe duratque in urceis, vel anni spatio. Duo eius genera: caules, & racemi. Corymbiam hanc vocant, corymbosque quos condiunt.

a condir molti cibi. Tal è il *tapsia* che rassomiglia infinitamente al finocchio, e di cui abbiam parlato, trattando (1) degli arbusti forestieri. Il canape è buonissimo per fare corde; si semina dopo la metà di Febbrajo, e quanto è più spesso, tanto è più minuto. Il suo grano è maturo verso l' equinozio d'autunno; dopo essere stato raccolto, si fa seccare al Sole, al vento o al fumo. Si svelle il canape dopo le vindemmie, e si gramola la sera nelle veglie. Quello di Alabanda città di Caria, è buonissimo per fare principalmente reti da cacciatore; ve n' ha di tre sorte. I fili più vicini alla corteccia o alla midolla, in tutti i tre generi, sono i peggiori. Quelli di mezzo, detti perciò *mese*, sono i migliori. Dopo il canape di Alabanda, dassi il primo luogo a quello di Arilasia, città della Caria. Quanto all' altezza del canape, quello di Rosea (2) nel paese dei Sabini, viene alto quanto un albero. Trattando degli arbusti forestieri, abbiam parlato di due sorte di ferule (3). In Italia se ne mangiano le semenze. Per questa ragione si condiscono (4), e poi si metto-

no

no in vasi di terra che durano lo spa-
zio di un anno. Nelle ferule si distinguo-
no i gambi ed i grappoli; quelli son det-
ti corimbie e questi corimbi.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO IX.

(1) Nel libro XIII, c. 22.

(2) Se n' ha già parlato nel cap. 4 del libro XVII.

(3) Nel libro XIII.

(4) Columella parla della maniera di condire la ferula nel libro 12, c. 7.

CA-

CAPUT X.

De morbis hortorum, & remedia circa formicas, erucas, & culices.

Morbos hortensia quoque sentiunt, sicut reliqua terræ sata. Namque & ocimum senecta degenerat in serpyllum, & sisymbrium in calamintham. Et ex semine brassicæ veteris rapa fiunt, atque invicem. Et necatur cuminum ab limodoro, nisi repurgetur. Est autem unicale, radice bulbo simili, non nisi in solo gracili nascens. Alias privatim cumini morbus scabies. Et ocimum sub Canis ortu pallescit. Omnia vero accessu mulieris menstrualis flavescunt. Bestiolarum quoque genera innascuntur. Napis culices, raphano erucæ, & vermiculi: item lactucis & oleri: utrisque hoc amplius limaces & cochleæ. Porro vero privatim animalia, quæ facillime stercore iniecto capiuntur, condentia in id se. Ferroque non expedire tangi rutam, cunilam, mentam, oci-

CAPITOLO X.

Malattie dell' erbe degli orti. Rimedj contra le formiche, i brucchi e le zanzale.

L'erbe degli orti sono soggette a malattie, come tutto cio che viene da semenza. Il basilico essendo vecchio (1), cambiasi in serpillo, ed il sisimbrio in menta salvatica. Il grano dei vecchi cavoli, produce rape, ed il grano di queste (2) produce cavoli. Se non si sarchia bene il comino, il limodoro (3) lo fa morire. Il cumino non ha che un solo gambo; la sua radice è bulbosa, cresce nelle terre magre, ed è particolarmente soggetto alla rogna. Il basilico diventa pallido al levar della Canicola; ma tutte l'erbe ingialliscono, quando una donna che ha le sue periodiche indisposizioni (4), vi si accosta. Si generano pure piccioli animaletti sull'erbe degli orti, cioè zanzale sui navoni, bruchi e vermetti sui ravani, sulle lattughe e sui cavoli, oltre lumache e chiocciole. Sul porro poi si generano certe bestie che

 pren-

ocimum, auctor est Sabinus Tyro in libro Cepuricon, quem Mecœnati dicavit.

Idem contra formicas, non minimum hortorum exitium, si non sint rigui, remedium monstravit, limum marinum aut cinerem obturandis earum foraminibus. Sed efficacissime heliotropio herba necantur. Quidam & aquam diluto latere crudo inimicam eis putant. Naporum medicina est, siliquas una seri, sicut olerum, cicer; arcet enim erucas. Quo si omisso iam natæ sint, remedium est absinthii succus decocti inspersus, & sedi quam, aizoum vocant: genus hoc herbæ diximus. Semen olerum si succo eius madefactum seratur, olera nulli animalium obnoxia futura tradunt. In totum vero nec erucas, si palo imponantur in hortis ossa capitis ex equino genere fœminæ dumtaxat. Adversus erucas & cancrum fluviatilem in medio horto suspensum auxiliari narrant. Sunt qui sanguineis virgis tangant ea, quæ nolunt his obnoxia esse. Infestant & culices hortos riguos præcipue, si sint arbusculæ aliquæ. Hi galbano accenso fugantur.

prendonsi facilmente, gettandovi sopra dello sterco, nel quale vanno a nascondersi. Sabino Tirone nel suo libro sui giardini che dedicò a Mecenate, dice che non si devono toccar con ferro nè la ruta nè la saturaja, nè la menta, nè il basilico.

Lo stesso autore insegna che per distruggere le formiche che sono il flagello degli orti mancanti d'acqua, bisogna turare i loro buchi con mota di mare o con cenere, ma che non v'è niente di meglio per far morire quest' insetti quanto l'elitropio. Alcuni credono che l'acqua in cui si stemperi un mattone crudo produca lo stesso effetto. Si salvano i navoni dai bruchi, seminandoli insieme coi carrubi, e si salvan i cavoli seminandoli coi ceci. Che se non si ha questa precauzione, e che i bruchi sieno nati, bisogna bagnar quest' erbe con una decozione d'absenzio e di sempreviva, detta dai Greci *aizoum*, di cui abbiam già (5) parlato. Si dice che se bagnasi nel succo della sempreviva il grano dell'erbe che si seminauo, saranno esenti dai vermi; che se in un orto met-

tonsi in cima d' un palo piantato in terra l' ossa della testa di una (6) cavalla, non vi sarà alcun bruco: come pure, se si sospende in mezzo dell'orto un gambero di fiume. Vi sono alcuni che toccano con rami di sanguine quell' erbe che vogliono preservare dai vermi. Le zanzale infettano principalmente quegli orti che hanno acqua, e nei quali vi sono alberi. Si allontanano le zanzale abbruciando il galbano.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO X.

(1) La sana fisica dei nostri giorni ci dispensa dal confutare questi errori dell' antichità.

(2) Varrone lib. 1, c. 40. racconta questo miracolo, che è pur ripetuto da Palladio lib. 3.

(3) In vece di *ab imo dorso* degli editori, mi sono attenuto alla correzione del P. Arduino *ab limodoro* ch'è giustificata dal testo di Teofrasto lib. 8, c. 8. *Hist. Plant.*

(4) Leggasi Plinio lib. VII, c. 15.

(5) Nel libro XVIII, c. 17.

(6) Pregiudizi adottati anche da Palladio lib. I. c. 28 e 35.

CAPUT XI.

Quæ magis sint fortia vel minus, & quibus falsæ aquæ prosint.

Nam quod ad permutationem seminum attinet, quibusdam ex iis firmitas maior est, ut coriandro, betæ, porro, nasturtio, sinapi, erucæ, cunilæ, & fere acribus. Infirmiora autem sunt atriplici, ocimo, cucurbitæ cucumi: & æstiva omnia hybernis magis durant, minime autem gethyum. Sed ex his quæ sunt fortissima, nullum ultra quadrimatum utile est, dumtaxat serendo. Culinis & ultra tempestiva sunt.

Peculiaris medicina raphano, betæ, rutæ, cunilæ, in salsis aquis; quæ & alioqui plurimum suavitati & fertilitati conferunt. Cæteris dulcium aquarum rigua prosunt. Utilissimæ ex iis, quæ frigidissimæ, & quæ potu suavissimæ. Minus utiles e stagno, & quas elices inducunt, quoniam herbarum semina invehunt. Præcipue tamen imbres alunt; nam & bestiolæ innascentes necantur.

CAPITOLO XI.

Dei grani che sono più o meno forti, e di quelli a' quali giova l'acqua salsa.

Quanto ai grani, havvene (1) di quelli che mantengonsi lungo tempo buoni; come quelli di coriandolo, di bietola, di porro, di nasturzio, di senape, di ruchetta, di satureja e di quasi tutte l'erbe acri. Altri durano meno, come quelli di atrepice, di basilico, di zucca, di cocomero. Tutti i grani dell'erba di estate si conservano più a lungo che quelli d'inverno; ma quello della cipolletta o del getio, meno d'ogni altro. Per altro, l'erbe che sono più durevoli, non vagliono nulla per seminare, quando han più di quattro anni; per la cucina poi sono ancor buone, oltre i detti quattro anni.

L'acqua salsa fa molto bene al ravano, al porro, alla ruta, alla satureja, rendendole più belle e più saporite. All'altre giova adacquarle con acqua dolce. Quella ch'è la più fredda e la più buona a bersi, è anche per esse la migliore. L'acque degli stagni, o che vengo-

no dai fossi (2) non sono tanto buone, perchè portano seco le semenze d'ogni altra erba. Ma fra tutte l'acque non ve n'è alcuna tanto favorevole all'erbe, quanto quella che viene dal cielo, perchè ha la virtù ancora di far morire i vermi degli orti.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XI.

(1) Tutta questa prima sezione è presa parola per parola da Teofrasto lib. 7. c. 6. *Hist. Plant.*

(2) Columella lib. 2, c. 8 servesi della voce *elices* per *fossi dei campi*.

CA-

Ratio rigandorum hortorum, & quæ translatata meliora fiant, & de succis hortensium & saporibus.

His horæ rigandi matutina atque vespera, ne infervescat aqua Sole. Ocimo tantum & meridiana: etiam satum celerrime erumpere putant, inter initia ferventi aqua aspersum. Omnia autem translata meliora grandioraque fiunt, maxime porri, napique. In translatione & medicina est, desinuntque sentire iniurias, ut gethyum, porrum, raphani, apium, latucæ, rapæ, cucumis. Omnia autem sylvestria fere sunt & foliis minora & caulibus, succo acriora, sicut cunicula, origanum, ruta. Solum vero ex omnibus lapathum slyvestre melius: hoc in sativis rumex vocatur, nasciturque fortissimum: traditur certe semel satum durare, nec vinci unquam a terra, maxime iuxta aquam. Usus eius cum ptisana tantum in cibis leviorem gratioremque

CAPITOLO XII.

Della maniera d' irrigare gli orti: quali erbe o quali semi sieno migliori, trapiantandosi; dei succhi e dei sapori che hanno i prodotti degli orti.

Il tempo d' irrigar l'erbe è la mattina e la sera, perchè l' acqua non ribolla pel Sole. Non v' è che il basilico che s' irrighi al mezzo giorno. Si dice che se bagnasi con acqua bollente, appena seminato, mette prestissimo. Tutte l'erbe diventano più belle e più buone, essendo trapiantate, principalmente i navoni ed i porri. Questo trapiantamento è per esse una medicina e le difende dai vermi, il che si osserva nella cipolletta, nei porri, nei ravani (1), nel prezzemolo, nella lattuga, nelle rape, nei cocomeri. L' erbe salvatiche hanno ordinariamente le foglie più picciole, il gambo minuto, il succo più acre, come la satureja, l' origano, la ruta. Il lapacio salvatico è più buono che quello degli orti detto *romice*; quest' ultimo dura lungamente; anzi si pretende che un terreno, ove

sia-

que saporem praestat. Sylvestre ad multa medicamina utile est. Adeoque nihil omisit cura, ut carmine quoque comprehensum reperiam, in fabis caprini fimi singulis cavatis, si porri, erucae, lactucae, apii, intubi, nasturtii semina inclusa serantur, mire provenire. Quae sunt & sylvestria, eadem in sativis sicciora intelliguntur & acriora.

Namque & succorum saporumque dicenda differentia est, vel maior in his, quam pomis. Sunt autem acres cuniculae, origani, nasturtii, sinapis: amari, absinthii, centaurei: aquatiles, cucumeris, cucurbitae, lactucae: acuti tantum cunilae; acuti & odorati, apii, anethi, foeniculi. Salsus tantum e saporibus non nascitur: aliquando extra insidit pulveris modo, ut cicerculis tantum.

Ut intelligatur vana, ceu plerumque, vitae persuasio; panax piperis saporem reddit, & magis etiam siliquastrum, ob id piperitidis nomine accepto; libanotis odorem thuris, smyrnium myrrhae. De pana-

siasene seminato una volta non può liberarsene, sopra tutto s'è presso all'acqua. Non si mangia di questa erba se non coll'orzo mondato, e lo rende più leggiero e di un gusto migliore. Il lapacio salvatico è d'un grand'uso in medicina. Ecco fin dove è giunto il genio di fare esperienze: un poeta (2) scrisse che se si chiudono grani di porro, di ruchetta, di lattuga, di prezzemolo, di cicorea o di nasturzio in altrettante pallotole di sterco di capra che abbiano la grossezza di una fava, e che si seminino, l'erbe verranno maravigliosamente belle. Per altro, l'erbe salvatiche sono più secche e più acri che le coltivate.

Si dee parlare della differenza dei succhi e dei sapori dell'erbe, ch'è maggiore che quella de' frutti (3). La satureja, l'origano, il nasturzio, il senape hanno un sapor acre; l'assenzio e la centaurea hanno un sapore amaro; il cocomero, la zucca, la lattuga l'hanno acquoso; il timo e la satureja, piccante; il prezzemolo, l'aneto ed il finocchio, piccante ed odoroso. Di tutti i sapori, il salso è quello che l'erbe non portano

nace abunde dictum est. Libanotis locis putribus & macris ac roscidis seritur semine. Radicem habet olusatri, nihil a thure differentem. Usus eius post annum stomacho saluberrimus. Quidam eam nomine alio rosmarinum appellant. Et smyrnum olus seritur iisdem locis, myrrhamque radice resipit. Eadem & siliquastro satio. Reliqua a cæteris & odore & sapore differunt, ut anethum. Tantaque est diversitas atque vis, ut non solum aliud alio mutetur, sed etiam in totum auferatur. Apio eximunt coqui obsoniis acetum; eodem cellarii in saccis odorem vino gravem.

Et hactenus hortensia dicta sunt, ciborum gratia dumtaxat. Maximum quidem opus in iisdem naturæ restat, quoniam proventus tantum adhuc, summasque quasdam tractavimus. Vera autem cuiusque natura non nisi medico effectu pernosci potest, opus ingens occultumque divinitatis, & quo nullum reperiri possit maius. Ne singulis id rebus contexeremus iusta fe-

seco dal seno della terra; talvolta non trovasi che esteriormente sull'erbe in forma di polvere che le cuopre, come si vede ne' ceci.

Ma perchè si veda quanto ciò che si giudica è differente da ciò ch' è realmente, il panace ha il gusto del pepe, e molto più ancora l' erba, che per avere tal sapore, dicesi peperitide. Il libanoto o ramerino ha l' odore dell' incenso, lo smirnio ha l' odor della mirra. Del panace abbiam parlato a lungo. Il libanoto si semina di grano nei luoghi magri, putridi e soggetti alla rugiada. La sua radice è simile a quella dell'olusastro ed ha l' odore veramente dell'incenso. Quando ha un anno, è saluberrimo per lo stomaco. Alcuni danno al libanoto il nome di rosmarino. Quanto allo smirnio, (4) si semina negli stessi luoghi del libanoto, e la sua radice ha un odore di mirra. Seminasi nello stesso modo la peperitide. L' altre erbe hanno un odore ed un sapore differente dalle precedenti, come l' aneto. In somma, v' è sì gran diversità nell' erbe, e nel tempo stesso sì gran virtù, che le qualità dell' une non so-

fecit ratio, cum ad alios medendi desideria pertinerent, longis utriusque dilationibus futuris, si miscuissemus. Nunc suis quæque partibus constabunt, poteruntque a volentibus iungi.

solo alterano le qualità naturali dell'altre, ma ancora le distruggono assolutamente. I nostri cuochi, per esempio, correggono col prezzemolo l'agrezza dell'aceto con cui condiscono le vivande, e con lo stesso prezzemolo chiuso in sacchetti i nostri canevaj tolgono al vino, l'odore ingrato che ha talvolta.

Ecco ciò che avevamo a dire sull'erbe degli orti, ma solo riguardo alla cucina. Avendo noi trattato solo della maniera come vengono, ed avendone parlato di alcune quasi superfizialmente, ci resta ora a trattare delle loro qualità più importanti, cioè delle loro qualità medicinali: ricerca immensa, ricerca piena di misterj, ed in cui la divinità manifesta tutta la sua potenza e grandezza. Nel parlar dell'erbe particolarmente, abbiam avuto tutta la ragione di non discendere ad oggetti di medicina, perchè coloro che vanno dietro a questi avrebbero dovuto perdere troppo tempo, prima di trovarsi soddisfatti, avendo noi mescolato insieme cose sì diverse, come sono la medicina e l'agricoltura. Ora tutto sarà distribuito secondo le differenti categorie,

 e quel-

e quelli che lo vorranno, potran unirvi ciò che riguarda una sola e stessa materia.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XII.

(1) O più tosto nei cavoli; perchè Teofrasto, da cui ciò è tratto, servesi come abbiamo osservato di sopra, della parola *raphanos*, che Plinio ha tradotto *raphanus*, mentre il *raphanos*, dei Greci è la *Brassica* e non il *raphanus* dei Latini.

(2) Ignoto ai medemi.

(3) Plinio ha parlato di questa differenza dei sapori nei frutti nel libro XV, c. 28.

(4) Abbiam già detto nota 29 del cap. 8. esser quest' erba il *macerone*.

FINE DEL TOMO TERZO
DI PLINIO.

IN-

INDICE

DEI CAPITOLI

Contenuti in questo Tomo.

CONTINUAZIONE DEL LIBRO DECIMO OTTAVO.

CAPITOLO XXIX.

Degli accidenti che sono da temersi in estate ed in inverno, mezzi per rimediare alla sterilità. pag. 5
Annotazioni al Capitolo XXIX. 20

CAPITOLO XXX.

Della messe; del frumento; della paglia; della maniera di conservare le biade. 23
Annotazioni al Capitolo XXX. 34

CAPITOLO XXXI.

Della vindemmia e dell' Autunno. 37
Annotazioni al Capitolo XXXI. 49

CAPITOLO XXXII.

Analogia de' lavori campestri col corso della Luna. 51
Annotazioni al Capitolo XXXII. 56

CAPITOLO XXXIII.

Teoria dei venti. 59
Annotazioni al Capitolo XXXIII. 64

CAPITOLO XXXIV.

Metodo dei sentieri e limiti delle terre coltivate. 65
Annotazioni al Capitolo XXXIV. 74

CAPITOLO XXXV.

Pronostici che annunziano il tempo che deve fare. 77
Annotazioni al Capitolo XXXV. 100

LI-

LIBRO DECIMONONO.

Che tratta della natura e della coltivazione del lino, e delle piante dei giardini, Proemio. 103
Annotazioni al Proemio. 110

CAPITOLO I.

Della seminagione del lino; delle sue spezie; come si lavori: dei mantili ed altre biancherie incombustibili; e quando abbiansi per la prima volta usato vele in teatro. 111
Annotazioni al Capitolo I. 130

CAPITOLO II.

Della natura dello sparto; quando si cominciò a farne uso la prima volta; come si perfezioni; di certe produzioni che nascono e vivono senza radici. 135
Annotazioni al Capitolo II. 144

CAPITOLO III.

Della spezie di tartufo detto misy; dei tartufi in generale; dei funghi pezici, o vescie di lupo; del laserpicio; del suo stelo, detto magidari; della robbia; della saponaja. 147
Annotazioni al Capitolo III. 159

CAPITOLO IV.

Della coltura dei giardini: produzioni della terra, differenti dalle biade e dagli arbusti. 161
Annotazioni al Capitolo IV. 178

CAPITOLO V.

Natura, spezie e storia di diverse produzioni degli orti. 181
Annotazioni al Capitolo V. 212

CAPITOLO VI.

Delle piante degli orti, considerate secondo le loro radici, foglie, fiori e colori. 217
Annotazioni al Capitolo VI. 236

CAPITOLO VII.

In quanti giorni nasca ciascuna pianta; natura delle semenze; maniera di seminarle particolarmente; semenze che non variano nel loro genere, e semenze che nel loro genere sono differenti. 239

Annotazioni al Capitolo VII. 247

CAPITOLO VIII.

Dell'erbe degli orti proprie a condire le vivande, delle loro spezie: considerazioni storiche sulle medesime. 249

Annotazioni al Capitolo VIII. 292

CAPITOLO IX.

Del finocchio e del canape. 299

Annotazioni al Capitolo IX. 303

CAPITOLO X.

Malattie dell'erbe degli orti. Rimedj contra le formiche, i bruchi e le zanzale. 305

Annotazioni al Capitolo X. 309

CAPITOLO XI.

Dei grani che sono più o meno forti, e di quelli ai quali giova l'acqua salsa. 311
Annotazioni al Capitolo XI. 313

CAPITOLO XII.

Della maniera d'irrigare gli orti: quali erbe o quali semi sieno migliori, trapiantandosi; dei succhi e dei sapori che hanno i prodotti degli orti. 315
Annotazioni al Capitolo XII. 322